КОНСЕРВИРУЕМ САМИ



КОНСЕРВИРУЕМ САМИ

ИБ № 1740

Коми книжное издательство. 167610,
Сыктывкар, ул. Карла Маркса, 229

Часть 1

ЧТО НАДО ЗНАТЬ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗАНЯТЬСЯ ДОМАШНИМ КОНСЕРВИРОВАНИЕМ

ТАРА, ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Домашний консервный цех нужно оснастить соответствующим оборудованием, инвентарем, тарой, измерительными приборами.

Прежде всего нужно позаботиться о таре. Для домашнего консервирования лучше всего подходит стеклянная тара. Она пригодна для любых продуктов, достаточно прочна, обеспечивает герметичность, ее можно многократно использовать.

Промышленность выпускает стеклянную тару трех видов: банки, баллоны (бутыли) и бутылки. Отечественные стекольные заводы выпускают преимущественно стеклянные банки, укупориваемые обкатным способом с диаметром горловины 58, 68, 82 и 100 мм. Для домашнего консервирования наиболее пригодны банки и баллоны с диаметром горловины 82 мм. Это тара вместимостью 350, 500, 650, 800, 1000, 2000, 3000, 5000 и 10000 мл.

Тару обкатного типа укупоривают жестяными крышками с резиновыми кольцами, используя для этого ручные закаточные машинки различных модификаций. Для укупорки лучше всего брать жестяные крышки, покрытые кислотоупорным лаком. Это самый распространенный и вместе с тем самый надежный способ укупорки плодоовощных консервов.

В домашнем консервировании можно с успехом пользоваться и тарой с резьбовым типом укупорки. За рубежом его называют «твист-офф». При этом способе укупорки жестяную крышку с винтовой нарезкой и уплотнительной прокладкой навинчивают на горловину банки с винтообразными выступами. Такие банки удобно использовать для приготовления консервов, получаемых пастеризацией, то есть нагреванием до температуры не выше 100°С. Этот способ удобен и тем, что крышки можно использовать многократно.

Иногда спрашивают, нельзя ли использовать для консервирования винтовые крышки от импортных консервов. Можно, но только в тех случаях, когда не требуется герметичность. Они годятся для варенья, конфитюра с содержанием сахара более 50%.

В последние годы наша промышленность начала выпускать крышки с зажимами, которые за рубежом на-

зывают крышками Века. Этот способ также удобен при получении консервов способом пастеризации. Крышки предназначены для многоразового использования.

Консервы, стойкие при хранении, не требующие герметизации, можно укупоривать различными полиэтиленовыми крышками.

Стеклянные бутыли укупоривают корковыми или полиэтиленовыми пробками и заливают сверху сургучом или смолой.

Для открывания бутылок и консервов надо иметь набор консервооткрывателей, штопоров и других приспособлений.

Для промышленного и домашнего хранения самых разнообразных продуктов все шире применяют тару из полимерных материалов: коробки, стаканы, пакеты, мешки и т. д. В такой таре удобно хранить свежие, сушеные и замороженные плоды и овощи, джемы, повидло, варенье, цукаты и др. Очень удобна для этих целей пленка из пищевого полиэтилена, а также из лакированного целлофана, полипропилена. Главное требование к полимерной таре — безупречность с санитарно-гигиенической точки зрения.

Для квашения, соления, мочения используются деревянные бочки. Их готовят из различных пород древесины лиственных пород: бука, осины, липы.

Обычные кухонные приспособления — душевые насадки, овощемойки, разного рода ерши, эмалированные тазы, ведра и кастрюли используют для мойки инвентаря, самих плодов и овощей.

Для очистки и измельчения сырья предназначены разного рода ножи, секачи, терки, овощерезки, шинковки, дробилки, измельчители. Сухие плоды и овощи, а также специи размалывают в ручных и электрических мельницах, кофемолках, а также в ступках. Приспособления для накалывания плодов можно изготовить и самим.

Взвешивать и отмеривать плоды, овощи и другие необходимые продукты желательно с помощью весов, измерительных стаканов и кружек с нанесенными на них делениями. В крайнем случае можно пользоваться обычными банками, стаканами определенной вместимости (см. таблицу).

Мера и масса некоторых продуктов, в граммах

Продукт	Однолитровая банка	Полулитровая банка	Стакан чайный на 250 $м^3$	Столовая ложка	Чайная ложка
Сахарный песок	800	400	200	25	8—10
Соль	1300	650	325	30	10
Уксус	1000	500	250	15	5

С помощью электрических соковыжималок легко получать сок из измельченных плодов и овощей. Более трудоемки в использовании механические и ручные соковыжималки, сокоотделители-насадки к мясорубкам. Если требуется получить большое количество соков, то удобнее пользоваться прессом. Простейшие прессы можно изготовить и в домашней мастерской.

Для приготовления соков предназначены соковарки. Простейшую соковарку несложно собрать в домашних условиях из подручных материалов.

Для бланширования плодов и овощей можно использовать различного рода дуршлаги и металлические сетчатые корзины.

Пастеризовать консервы лучше всего в бачках или кастрюлях с широким дном. Чтобы стеклянные банки не трескались во время пастеризации, на дно кастрюли кладут деревянную решетку. Горячие банки вынимают с помощью специальных зажимов.

Для измерения температуры при пастеризации вместе с банками в бачок помещают специально изготовленную пробную бутылку с термометром. Термометр можно вставить также в пробку от термоса и в таком виде помещать между банками. Термометр должен быть с ясно различимой шкалой. Хорошо иметь два термометра: со шкалой до 100°С и выше.

Желательно иметь набор песочных часов, с помощью которых легко контролировать продолжительность бланширования, пастеризации и других операций.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Независимо от вида переработки плодов и овощей общими считаются такие приемы и процессы, как сортировка, мойка, очистка, измельчение, термическая об-

работка, подготовка тары, фасование, укупорка, стерилизация и пастеризация, хранение готовой продукции.

Сортировка. Предназначенные для переработки плоды и овощи сортируют по качеству, степени зрелости и величине. Прежде всего удаляют посторонние примеси (листья, веточки и др.), а также непригодные для переработки загнившие, недозрелые, перезрелые, увядшие, раздробленные экземпляры. Затем плоды и овощи разделяют на партии по степени зрелости и величине, чтобы получить консервы высокого качества и красивого внешнего вида. Большое значение для качества компотов, маринадов, варенья имеют величина, окраска, форма, привлекательность внешнего вида плодов, ягод и овощей, а также их консистенция. Для приготовления соков, пюре, джемов эти требования к внешним показателям не столь строги.

Мойка. Перебранное сырье тщательно моют, смывая загрязнения от почвы, пыли, остатков ядохимикатов, которые применяли для борьбы с болезнями и вредителями во время вегетации, а также значительное количество болезнетворных микроорганизмов. Сильно загрязненные плоды и овощи, особенно с неровной поверхностью, моют мягкой щеткой под краном с душевой насадкой. Иногда требуется предварительное вымачивание сильно загрязненного сырья. Нежные ягоды ополаскивают водой под душем или погружают несколько раз в теплую воду в сите или дуршлаге.

Обсушивание. Независимо от вида переработки вымытые плоды и овощи следует обсушить, то есть максимально удалить с них воду. Иногда требуется полностью обсушить плоды и ягоды — для этого используют сита, дуршлаги, выстланные бумагой противни, специальные приспособления.

Взвешивание. Оно необходимо, чтобы установить правильное соотношение сырья и положенных по рецепту приправ, добавок и т. д.

Очистка и измельчение. При очистке удаляют несъедобные, поврежденные или малоценные части плодов и овощей: кожицу, кожуру, кроющие листья, чашелистики, плодоножки, косточку, семенные гнезда и др. Для этих целей используют различные ножи и приспособления.

Надо, однако, помнить, что под кожицей находятся наиболее ценные питательные вещества, поэтому снятие толстого слоя кожицы в значительной степени снижает пищевую ценность плодов и овощей.

Некоторые плоды и овощи, например сливу, помидоры, перед снятием кожицы предварительно ошпаривают, тогда кожица легко снимается.

Очищенное сырье измельчают: режут кусочками определенной формы и размеров или дробят, нарушая структуру плодов и овощей.

Бланширование. Это кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром. Бланшированием достигается разрушение ферментов, тем самым продукция предохраняется от потемнения и ухудшения качества. При этом повышается проницаемость протоплазмы клеток, что облегчает извлечение сока или пропитывание плодов сахарным сиропом. Кроме того, повышается эластичность сырья, уменьшается окисление (благодаря удалению воздуха из межклетников), лучше сохраняется натуральный цвет продукта.

Процесс бланширования состоит в погружении целых и нарезанных плодов и ягод в сильно кипящую воду или в обработке их паром в кастрюлях-пароварках. Для бланширования удобнее пользоваться специальными сетками, но можно взять и марлевую салфетку.

Но не надо забывать и о нежелательном действии бланширования, которое заключается в выщелачивании водорастворимых биологически активных веществ. Чтобы уменьшить этот нежелательный эффект, тщательно процеженную бланшировочную воду можно использовать для приготовления сиропов и заливок. Во всяком случае следует строго придерживаться режимов бланширования, приведенных в соответствующих рецептах.

Продолжительность бланширования можно определить и опытным путем. Правильно обработанные плоды становятся эластичными, но кожица при этом не отделяется. Если на поперечном разрезе плода видна граница между обработанной и не обработанной теплом частями, значит, бланширование было слишком кратковременным и надо соответственно прибавить время на него.

После бланширования плоды и ягоды немедленно охлаждают в холодной воде, чтобы не допустить их переваривания.

Подготовка тары. Под переработанные плоды и овощи готовят соответствующую тару: стеклянные банки, баллоны и бутылки, деревянные бочки, фанерные ящики, полимерные материалы, эмалированные емкости.

При подготовке к заполнению банки и бутылки моют горячим 2-процентным раствором кальцинированной соды, затем тщательно споласкивают горячей водой.

Непосредственно перед заполнением стеклянную тару стерилизуют. Для этого можно воспользоваться чайником: вымытую банку устанавливают на кипящий чайник горловиной вниз и выдерживают 20—25 мин.

Если предстоит переработать много продукции, то банки лучше стерилизовать в духовом шкафу. Вымытые и сухие банки устанавливают на подносы горлом вверх. Духовой шкаф постепенно нагревают в течение 30 мин., а затем отключают. Еще теплая посуда сразу же заполняется.

Стеклянные и металлические крышки, резиновые прокладки к ним, пробки стерилизуют перед самым употреблением в кипящей воде 10—15 минут, считая от момента закипания.

Для соления овощей часто применяют деревянную тару: бочки и полурезы из лиственных пород. Старые бочки пригодны, если они использовались под продукты, не имеющие специфического запаха. Их предварительно просматривают, подтягивают обручи, моют горячей водой щетками и замачивают на 15—20 дней до прекращения течи, сменяя воду через каждые 4—5 суток. Затем бочки наполняют на 1/3 кипящим раствором каустической (20—25 г на 10 л воды) или кальцинированной (50—60 г) соды и прокатывают. Через 15—20 минут раствор сливают, а бочки моют холодной водой. Перед закладкой продукции бочки ошпаривают кипятком.

Новые бочки моют горячей водой и проверяют на течь, заполняя их водой на 20—30 минут. Бочки, дающие течь, замачивают в течение 2—3 недель, сменяя воду через каждые 3—4 дня.

Приготовление сахарного сиропа и рассола. Для

консервирования плодов и ягод готовят сахарные растворы различной концентрации, которая зависит от вида продукции и вкуса потребителя. Качество сиропа — очень важный показатель. Для его приготовления используют только белый сахарный песок. Желтый сахар и рафинад менее пригодны. В сахаре могут быть примеси: волокна мешкотары, кусочки шпагата и др. Крупные частицы удаляют просеиванием на сите, мелкие — осветлением сиропа.

Сироп готовят следующим образом. Необходимое количество сахара растворяют в отмеренном количестве горячей воды, подогревают до кипения сиропа, постоянно помешивая, и кипятят 2—3 минуты. Затем сироп отстаивают не менее часа и фильтруют через фланель или сложенную в 3—4 слоя марлю.

Схема приготовления сахарных сиропов разной концентрации

Требуемая концентрация сиропа, %	Количество сахара на 1 л воды, г	Количество получаемого сиропа, л	Температура кипения сиропа, °C
10	111	1,069	100,4
15	177	1,109	100,5
20	250	1,155	100,6
25	333	1,207	100,7
30	429	1,266	101,0
35	538	1,334	101,2
40	667	1,414	101,5
45	818	1,502	101,7
50	1000	1,621	102,0
55	1222	1,749	102,5
60	1500	1,932	103,0
65	1857	2,153	104,2
70	2333	2,449	106,5
75	3000	2,853	108,2
80	4000	3,484	115,0

Если сироп мутный, его осветляют яичным белком. Куриный белок (1/4 белка на 1 л сиропа растворяют в холодном сиропе, затем сироп доводят до кипения. При нагревании белок свертывается и, всплывая в виде пены, захватывает все примеси; образующуюся пену снимают, а сироп фильтруют через чистую ткань.

Для приготовления сиропов различной концентрации можно воспользоваться таблицей.

Для приготовления рассола поваренную соль растворяют в воде, доводят до кипения, охлаждают и процеживают через ткань. Рассол приготовляют, растворя

определенное количество соли в определенном объеме воды (см. таблицу).

Схема приготовления рассола разной крепости

Требуемая крепость рассола, %	Количество соли на 10 л воды, г	Требуемая крепость рассола, %	Количество соли на 10 л воды, г
3,0	305	8,0	869
4,0	417	8,5	929
4,5	472	9,0	989
5,0	527	9,5	1050
5,5	582	10,0	1112
6,0	638	11,0	1236
6,5	695	11,5	1300
7,0	753	12,0	1364
7,5	811		

Пастеризация, стерилизация и укупорка. Большинство микроорганизмов лучше всего развивается при температурах от 15 до 40°С. При более высокой температуре они погибают. Однако степень устойчивости микроорганизмов к тепловому воздействию неодинакова. Наиболее устойчивы бактерии ботулинус, которые выделяют чрезвычайно ядовитый токсин.

Стерилизующий эффект зависит не только от температуры, но и от кислотности клеточного сока сырья или заливки. В кислой среде микроорганизмы погибают быстрее и при более низкой температуре. Поэтому для плодов, ягод и овощей (томаты, щавель, ревень), клеточный сок которых имеет кислую реакцию, стерилизующий эффект достигается при нагревании до 100°С. Этот способ назван пастеризацией. Для овощей с пресным клеточным соком требуется стерилизация, то есть прогревание при температуре 100°С и выше. Режим тепловой обработки зависит также от вида продукции, размера тары. Консервы с твердой продукцией прогреваются дольше, чем с жидкой. Поэтому для каждого вида консервов определяют свой режим тепловой обработки.

Пастеризация является одним из лучших методов консервирования плодов и овощей. Она дает возможность свести к минимуму потери витаминов и нежелательные изменения вкуса и внешнего вида продукции. Кроме того, продукт становится частично или полно-

стью готовым к употреблению без дополнительной кулинарной обработки.

В домашних условиях пастеризацию проводят в водяной бане, для чего берут бак или кастрюлю с широким дном, в которые можно поместить несколько бутылок или банок одного размера.

На дно кладут дополнительное деревянное или металлическое дно (высотой 2,5—3 см) с отверстиями, сверху покрывают его полотном. Можно воспользоваться толстой прокладкой из сложенного в 3—4 слоя полотна.

Затем в водяную баню наливают воду. Уровень ее зависит от способа укупорки. Если банки укупоривают металлическими крышками, то воду наливают с таким расчетом, чтобы уровень ее соответствовал уровню продукта в банках. Таким же образом поступают и с бутылками. Банки, укупоренные крышками с зажимами, могут быть целиком погружены в воду.

В одной кастрюле пастеризуют консервы в емкостях только одного размера. Нужно помнить также, что банки и бутылки не должны соприкасаться между собой и с металлическими частями кастрюли (бака).

Чтобы стеклянная посуда не лопнула, температура воды не должна быть выше температуры консервов. Для сокращения времени нагревания воды до температуры пастеризации и быстрого уничтожения ферментов плоды и овощи заливают горячим сиропом или заливкой на 1—2 см ниже краев горловины.

Банки сразу накрывают простерилизованными крышками и устанавливают в водяную баню. Пробки вкладывают в горлышки бутылок и слегка укрепляют проволокой или тонким и прочным шпагатом.

Если используют крышки с зажимами, то сразу укупоривают ими банки.

Прогрев воды в водяной бане должен быть по возможности быстрым, чтобы не допустить переваривания продукции. Воду нагревают до температуры, указанной в соответствующем рецепте, и выдерживают при этой температуре установленное время, не прекращая подогревание. Считается, что продолжительность подогрева воды не должна превышать 15 минут для поллитровых банок и бутылок, 20 минут для одно- и двухлитровых, 25 минут для трехлитровых баллонов.

Продолжительность пастеризации и стерилизации

отсчитывается с момента достижения установленной температуры воды. Для измерения температуры используют термометр, помещенный в пробную бутылку.

После окончания процесса пастеризации или стерилизации банки и бутылки вынимают из воды специальным зажимом. Если используют обжимные металлические крышки, то укупоривают ими банки с помощью ручной закаточной машинки. Укупоренные банки несколько раз прокатывают по столу и устанавливают вверх дном до полного охлаждения.

Особый вид тепловой стерилизации — горячий розлив. Продукт прогревают до кипения, немедленно разливают в стерильную прогретую тару и укупоривают. В таре достаточной вместимости (2—3 л) запаса тепла в горячем продукте хватает для получения эффекта пастеризации.

Если крышка открылась после охлаждения, консервы пастеризуют вторично, но на 5 минут меньше, чем указано в рецептуре.

Бутылки укупоривают после окончания пастеризации и легкого охлаждения: пробки обвязывают крепким и тонким шпагатом, а затем головку бутылки окунают в расплавленный сургуч.

Молочные бутылки можно укупорить следующим образом. Из использованных лакированных консервных крышек вырезают кружки по размеру горлышка бутылки и перед укупориванием бутылок кипятят 15 минут. Под жестяной кружок подкладывают такой же кружок из пергаментной бумаги и накрывают ими горлышко бутылок. После окончания пастеризации головку бутылки заливают расплавленной смесью из двух частей сургуча и одной части парафина.

Полиэтиленовые крышки предварительно выдерживают несколько минут в кипящей воде, а затем закрывают ими стеклянные банки в горячем виде.

Охлаждение. Чтобы плоды и ягоды после стерилизации не размякли, их нужно быстро охладить. Для этого банки вынимают из стерилизатора и переносят в большую кастрюлю, куда налито немного кипящей воды. Осторожно приливают холодную воду, потом всю воду сливают и наливают только холодную. Все эти операции выполняют осторожно, чтобы банки не лопнули от резкой смены температуры.

Хранение продуктов переработки. Продукты переработки в герметичной упаковке сохраняют в домашних условиях при плюсовой температуре, лучше всего при 4—8°С. Это оптимальная температура для сохранения качества консервов: они не плесневеют и не забраживают. Нельзя допускать падения температуры ниже 0°С — стеклянные банки могут лопнуть, в консервах произойдут нежелательные изменения.

Консервы хранят в темном месте — это предохраняет продукт от изменения цвета и разрушения некоторых витаминов.

Особые требования к условиям хранения предъявляют квашеные и соленые овощи, моченые плоды и ягоды. Длительное хранение их возможно лишь при температуре около 0°С.

Во время хранения периодически просматривают заготовки — не испортились ли. Употребление порченых продуктов может привести к тяжелым пищевым отравлениям.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ТЕПЛОВОЙ СТЕРИЛИЗАЦИЕЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО ПЮРЕ

Пюре — это протертая или дробленая плодовая масса, которая в дальнейшем используется для приготовления соков с мякотью, кондитерских изделий, различных третьих блюд и пр. Для пюре пригодны плоды любого качества, лишь бы они годились в пищу. Такие показатели, как форма, величина, окраска плодов, существенной роли не играют.

Подготовка плодов к консервированию включает мойку, отбраковку непригодных в пищу и нагревание. При нагревании ткани плодов размягчаются, а потому их легче протирать. Нагревание способствует также улучшению качества пюре, так как при этом быстро разрушаются окислительные ферменты. Нагревать плоды можно несколькими способами: разваривать в воде, пропаривать и тушить.

Разваривают плоды в кастрюле под крышкой. Чтобы избежать больших потерь биологически активных

веществ, плоды заливают небольшим количеством воды. Вода под крышкой быстро закипает, и образующийся пар распаривает плоды. Хорошо распаренные плоды легко прокалываются деревянной палочкой.

Для нагревания паром плоды помещают в дуршлаг или марлевый мешок, которые вставляют в кастрюлю и накрывают крышкой. На дно кастрюли наливают воду, причем так, чтобы уровень ее не доходил 2—4 см до уровня плодов. Под действием пара, образующегося при кипячении воды, происходит размягчение плодов. При этом способе нагревания потери питательных веществ минимальны.

Для размягчения плодов способом тушения плоды укладывают на противень, в кастрюлю или таз и пекут в печи или духовке до готовности.

Подготовленные одним из перечисленных способов плоды протирают через специальное протирочное приспособление, дуршлаг или сито с размером отверстий 1—1,5 мм. Ягоды с мелкими семенами лучше всего протирать через волосяное сито, чтобы отделить семена.

Консервируют пюре способом горячего розлива или пастеризации в зависимости от величины тары.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКОВ

Сок — это высокопитательный продукт, сохраняющий почти все основные свойства свежего сырья. В соке содержатся сахара, кислоты, минеральные соли, дубильные, красящие и пектиновые вещества, эфирные масла и незначительное количество витаминов.

Качество соков во многом зависит от исходного качества сырья. Для приготовления соков берут свежесобранные плоды и ягоды в стадии полной зрелости. Сок из перезрелых плодов плохо выделяется и хуже по качеству. В соке из недозрелых плодов меньше биологически активных веществ. Для получения томатного сока отбирают только зрелые плоды. Плоды с прозеленью и перезрелые непригодны.

Известно несколько видов консервированных соков.

Натуральные соки вырабатывают из одного вида сырья без добавления сахара.

Купажированные соки готовят из нескольких сортов

одного и того же вида сырья или же с добавлением к основному соку других видов сырья.

Соки с добавлением сахара или сахарного сиропа смягчают кислый вкус соков. Сахарный сироп вносят в сок с мякотью, а сахар — в соки без мякоти.

Фруктовые напитки готовят из двух-четырех видов соков с добавлением сахарного сиропа.

Сгущенные соки готовят из натуральных путем удаления части влаги.

По наличию в соке частиц тканей плодов, ягод и овощей различают соки без мякоти и соки с мякотью (нектары).

Сок без мякоти можно получить несколькими способами:

— прессованием мезги (раздробленных плодов и ягод) с помощью пресса или вручную, поместив мезгу в мешочек из редкого холста, а также с помощью электросоковыжималки или сокоотделителей;

— в специальных соковарках;

— развариванием плодов в воде.

Дробление плодов и овощей. Чтобы выделить сок из целых плодов и овощей, их предварительно измельчают. Ягоды удобнее всего измельчать специальной дробилкой, дробящий механизм которой состоит из двух рифленых валов. Семечковые и косточковые плоды с удаленными семенами и косточками, а также овощи можно дробить на шинковке или в мясорубке с крупными отверстиями. Ягоды можно раздавливать в деревянной посуде деревянным пестиком. Разумеется, для дробления ягод и плодов пригодны дробилки, у которых дробящие части изготовлены из нержавеющей стали, пищевых пластмасс или дерева, так как при соприкосновении плодов и овощей с железными частями разрушаются некоторые важнейшие биологически активные вещества.

Сырье не надо измельчать чересчур сильно — из такой мезги сок плохо отделяется и остается очень мутным. Следует стремиться к средней степени измельчения плодов, чтобы при отжиме мезги в ней образовались канальца для вытекания сока.

Мезга некоторых ягод и плодов (черная смородина, крыжовник, брусника, слива) содержит много пектиновых веществ и потому плохо отделяет сок. Чтобы

облегчить его отделение, на 10 литров мезги добавляют 1,2 литра воды и подогревают до 50—60°С, а затем прессуют. Сливу лучше сначала проварить в кипящей воде 3—4 минуты и только потом измельчать.

Извлечение сока в соковарках. С помощью кастрюли-соковарки сок получают под действием пара и горячей воды.

Соковарки заводского изготовления состоят из трех частей: приемника для сырья, сборника сока и парообразователя. За неимением специальной соковарки можно использовать большую кастрюлю с крышкой, эмалированную миску, тарелку, фланель или марлю. На дно кастрюли ставят глубокую тарелку вверх дном, на нее — эмалированную, глиняную, стеклянную жаростойкую тарелку или кастрюльку. Затем на дно основной кастрюли наливают воду до половины высоты сборника сока. Кусок фланели или марли обвязывают по краям кастрюли так, чтобы образовался слегка опущенный в кастрюлю мешок. В него насыпают плоды. Кастрюлю сверху накрывают пергаментной бумагой и крышкой. Чтобы крышка плотно прилегала и не пропускала пар, на нее кладут груз.

Началом приготовления сока считают момент закипания воды. Процесс выделения сока в соковарке не должен превышать 1 часа. Сок в горячем виде сразу же разливают в подготовленные бутылки или банки и укупоривают.

Из твердых плодов, а иногда и ягод сок можно получить путем разваривания их в воде. Крупные плоды режут на кусочки, а ягоды кладут целиком в эмалированную кастрюлю, заливают небольшим количеством горячей воды. На слабом огне доводят воду до кипения и варят плоды под крышкой несколько минут. Сок отцеживают, разливают в посуду, пастеризуют и укупоривают.

Очистка соков. Свежеотжатые соки содержат значительное количество взвешенных частиц и потому выглядят мутными, непривлекательными. Сок сначала процеживают через прокипяченную фланель или сложенную в 3—4 слоя марлю, а затем подогревают до 75—80°С в течение 3—4 минут. Лучше всего подогре-

вать сок не на огне, а в водяной бане (над кипящей водой). Подогретый сок сразу же охлаждают, поместив емкость с соком в холодную воду. Охлажденный сок отстаивают 2 часа, после чего прозрачный сок сливают с помощью резиновой трубки в чистую посуду.

Купажирование соков. Натуральные соки часто имеют различные недостатки аромата и вкуса. Купажированием называют смешивание двух, трех или более видов соков с целью получения более качественного (по вкусу, аромату, цвету и другим показателям) продукта. Купажируют не только соки разных видов, например яблочный с рябиновым, но и соки разных сортов одного и того же вида.

Соки из смородины, вишни, сливы, черноплодной рябины и некоторые другие часто содержат много кислот и экстрактивных веществ, поэтому их смешивают с менее кислыми соками, например грушевым, яблочным, черешневым. При этом подбирают соки плодов, созревающих одновременно.

Соки таких плодов и ягод, как вишня, малина, черника, клюква, черная смородина, черноплодная рябина и др., отличаются не только интенсивным цветом, но и очень сильным ароматом. Эти соки можно смешивать с менее ароматными и неокрашенными соками — яблочным, грушевым, крыжовенным и др. Можно купажировать соки с целью обогащения их биологически активными веществами, прежде всего витаминами.

Кроме того, для понижения кислотности соков можно разбавлять их водой и добавлять к ним сахар по вкусу. Сахар добавляют в небольших количествах, чтобы улучшить вкус, но не изменить характерные свойства сока. Принято считать, что количество добавляемого сахара не должно превышать 20 проц. по массе. В некоторые малокислые соки для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту. В томатный сок для вкуса добавляют 0,6—1 проц. поваренной соли.

В домашних условиях рекомендуется применять два способа консервирования соков: горячий розлив и пастеризацию.

Получение соков с мякотью. Это наиболее ценные соки, так как в них сохраняются все химические вещества исходного сырья. Для приготовления соков с мякотью чаще берут плоды и ягоды, богатые нераст-

воримыми в воде веществами (например, каротином). Тонко протертую плодовую массу (пюре) смешивают для улучшения вкуса и получения консистенции напитка с сахарным сиропом. В зависимости от вида плодов масса добавляемого сахарного сиропа может составлять от 25 до 50 проц., а концентрация сиропа колеблется от 18 до 55 проц.

Плодовое пюре готовят как обычно (см. «Приготовление плодово-ягодного пюре»). Сахарный сироп готовят на воде, в которой разваривали или бланшировали плоды. Сироп кипятят в эмалированной кастрюле 5 минут, фильтруют и тщательно перемешивают с пюре. Все операции надо проделывать быстро, чтобы не допустить чрезмерных потерь витаминов и избежать попадания вредной микрофлоры.

Консервируют соки с мякотью так же, как и натуральные соки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМПОТОВ

Компот — едва ли не самый распространенный способ консервирования плодов и ягод. Он представляет собой целые или нарезанные плоды, залитые сахарным сиропом и простерилизованные при высокой температуре. В готовом изделии в максимальной степени сохраняются природные свойства плодов и ягод: запах, вкус, цвет, консистенция, внешний вид.

Для приготовления компотов отбирают плоды наилучшего качества, хорошо окрашенные, зрелые, но еще достаточно твердые. Плоды с механическими повреждениями и пораженные вредителями или болезнями для компотов не годятся.

Отобранные плоды сортируют по величине и степени зрелости.

После переборки и сортировки плоды тщательно моют. Если они загрязнены землей или покрыты ядохимикатами, то их лучше замочить на несколько часов в растворе соды (5—6 г на 1 л воды). Для полного удаления химических веществ, которые применяются для борьбы с болезнями и вредителями, плоды и ягоды дополнительно прополаскивают водой с уксусом.

Последующая подготовка сырья (удаление плодоножек, кистей, косточек, снятие кожицы и др.) описывается в соответствующих рецептах. Все операции нуж-

но проделывать как можно быстрее, чтобы подготовленное сырье теряло как можно меньше биологически активных веществ.

Для обработки плодов и ягод используют инвентарь и оборудование только из нержавеющих металлов.

Очищенные или нарезанные яблоки, груши, айву сразу же опускают в подкисленную холодную воду, чтобы не допустить потемнения мякоти. Для этого в 1 литре воды растворяют 3—5 граммов лимонной кислоты или 10—15 граммов поваренной соли.

В качестве заливки для компотов используют сахарный сироп, сироп из сладких веществ (меда, сахарина, сорбита, ксилита), натуральный сок, питьевую воду. Заливка может быть приправлена гвоздикой, ванилью и другими пряностями.

Заливку готовят перед укладкой плодов и ягод в банки. Количество сахара в заливке зависит не только от его содержания в плодах и ягодах, но и от индивидуального вкуса. Однако компоты не должны быть слишком сладкими. Лучше, если они имеют приятный сладко-кислый вкус.

Компоты можно готовить и на сиропе из натурального меда. Для приготовления такого сиропа меда берут на 1/4—1/5 больше, чем сахара. Компоты для диабетиков готовят на сорбите или ксилите.

Подготовленные плоды и ягоды плотно укладывают в банки. Ягоды уплотняют легким постукиванием банки о стол. Достаточно упругие плоды (слива, черешня и др.) уплотняют руками. Крупные плоды (яблоки, груши) укладывают в банки вручную. Наполняют банки по плечики, то есть до перехода в горлышко.

В зависимости от способа стерилизации банки заполняют заливкой по-разному. Если компот готовят методом горячего розлива, то банки заполняют заливкой по края горлышка. Это специально оговаривается в соответствующих рецептах. При стерилизации между уровнем заливки и краями горлышка оставляют воздушный промежуток 1—1,5 см.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ

Варенье — наш национальный продукт, в других странах его почти не производят. Варенье — это пло-

ды, сваренные в сахарном сиропе. В хорошем варенье плоды не разварены, а сироп легко отделяется от них. Этот высококалорийный продукт переработки способен храниться длительное время. Однако в нем отсутствуют аскорбиновая кислота и некоторые другие витамины, которые разрушаются в процессе длительной тепловой обработки.

Для приготовления варенья используют плоды и ягоды наилучшего качества. Недозрелые плоды не имеют соответствующего вкуса и аромата, а перезрелые развариваются. Ягоды для варенья отбирают одинаковой величины и одной степени зрелости.

Варенье варят так, чтобы плоды не сморщивались и не деформировались. Это достигается в том случае, если сахарный сироп равномерно пропитывает плоды, а клеточный сок примерно с такой же скоростью переходит в сироп. Если плоды неравномерно или не полностью пропитаны сиропом, то в варенье они всплывут. Это может произойти, если варенье готовилось на сильном огне. При высокой температуре сок внутри плодов закипает и проникновение сиропа затруднено. Если же сок выходит слишком быстро, то плоды не успевают пропитаться сиропом, сморщиваются и деформируются. Для достижения быстрой и взаимной диффузии сиропа и клеточного сока используют ряд приемов. Некоторые плоды предварительно бланшируют, очищают, накалывают и т. д. Для многих плодов применяют многократную варку. Общая продолжительность всех варок не должна превышать 30 минут. Чтобы сократить продолжительность нагревания плодов и тем самым предупредить их разваривание, иногда вместо двух-трех варок нагревают только сироп, которым заливают плоды.

Плоды, которые хорошо пропитываются сахаром, варят в один прием. Продолжительность варки в этом случае не должна превышать 40 минут. Некоторые ягоды предварительно пересыпают сахаром и выдерживают 8—10 часов.

Варят варенье в специальном варочном тазике или эмалированной кастрюле с невысокими стенками. Одновременно варят не более 2 килограммов плодов или ягод. Такое варенье быстро готовится и получается более ароматным. Во всех случаях варку ведут только на слабом огне. В результате свертывания белковых

веществ плодов во время варки образуется пена, которая собирает грязь из сиропа и всплывает на поверхности варенья. Ее удаляют ложкой или шумовкой.

Готовность варенья обычно определяют на холодном блюдце: если капля варенья не расплывается — оно готово. В хорошо сваренном варенье сироп прозрачный и легко отделяется от плодов, а плоды равномерно распределены в сиропе и не всплывают. У переваренного варенья сироп загущенный, коричнево-бурого цвета.

Есть три способа сохранения варенья. Первый способ — горячий розлив. Варенье раскладывают в горячем виде в подогретые стерильные банки, сразу же укупоривают и переворачивают вверх дном до остывания. Второй способ — пастеризация, в результате которой варенье более устойчиво в хранении: оно не засахаривается, не забраживает, не плесневеет. Третий способ — холодный розлив. В этом случае по сравнению с двумя предыдущими способами расход сахара увеличивают примерно на 10%. Поверх разложенного в банки охлажденного варенья укладывают кружки пергамента, смоченные водкой. Банки завязывают пергаментной бумагой или укупоривают полиэтиленовыми крышками.

Если процесс варки велся неправильно или тара была недостаточно чистой, варенье может испортиться. Если сахара было взято меньше нормы или банки были влажными при фасовании, на поверхности варенья может появиться плесень. Его еще можно исправить, если плесень развилась незначительно, а варенье не закисло. Плесень тщательно удаляют, сироп отделяют от плодов, добавляют немного сахара и доводят до кипения. В кипящий сироп кладут плоды, варят несколько минут и фасуют способом горячего розлива в сухие прогретые банки. Если варенье засахарится, его выкладывают в варочный тазик, добавляют 1 столовую ложку воды на 1 килограмм варенья, нагревают до кипения и раскладывают в банки в горячем виде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМОВ

Джем — это желеобразная масса, содержащая проваренные в сиропе целые ягоды или плоды или их кусочки. В отличие от варенья сироп в джеме не отделяется от плодов, а плоды мягкие, разварившиеся.

Больше всего пектиновых веществ в недозрелых плодах. Однако для получения джема хорошего качества берут свежие, хорошо вызревшие плоды и небольшое количество кислых, недозрелых плодов. Джемы из слабожелирующих плодов готовят с добавлением (10—15% к массе основного сырья) пектиновой заготовки или сока, содержащего много пектина.

Джем можно готовить двумя способами. Первым способом готовят джем из сырья, богатого пектинами. Чтобы ускорить желирование, плоды перед варкой бланшируют 10—15 минут. Бланшировочную воду процеживают и используют для приготовления сиропа. Плоды после бланширования проваривают с небольшим количеством воды, чтобы они быстро пустили сок. Обычно на 1 килограмм зрелых плодов добавляют 50 миллилитров воды, а на 1 килограмм недозрелых — 100 миллилитров. Если плоды мягкие и хорошо вызревшие, воду не добавляют. Проваренные плоды засыпают сахаром или заливают сахарным сиропом. Ягоды черной смородины во время варки слегка раздавливают, чтобы они лучше пропитались сахаром.

Вторым способом варят джем из плодов и ягод, содержащих мало пектиновых веществ. Такие плоды сначала подогревают с сахаром, а потом заливают пектиновой вытяжкой или соком.

Все операции по приготовлению джема проводят быстро, чтобы не допустить разрушения пектиновых веществ. Варку с самого начала ведут на сильном огне, чтобы сразу убить ферменты, разрушающие пектин. Поэтому для приготовления джема берут посуду с широким дном и низкими стенками. По этой же причине максимальная порция плодов и ягод не должна превышать 1,5 килограмма. Сахар добавляют небольшими порциями, чтобы не прерывать процесс варки.

Готовность джема можно определить по тому, как он стекает с ложки. Если джем стекает каплями, варку следует продолжить. Готовый джем стекает с ложки «тонкой ниткой». Если остудить полную ложку готового джема и наклонить ее, он будет спадать кусками.

Можно также поместить каплю джема на тарелку и остудить. Готовый джем образует на поверхности капли морщинистую кожицу. При растирании готовый джем не прилипает к пальцам.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖЕЛЕ И ПОВИДЛА

Желе получают увариванием осветленного фруктового сока с сахаром. При этом большое значение имеет желирующая способность сока: чем больше в соке пектина, тем лучше он желируется. Желе получается хорошим, если в соке содержится около 1% пектина. По желирующей способности фруктовые соки делят на четыре группы:

очень хорошо желирующиеся соки: из черной смородины, айвы, а также из кожицы и сердцевин (семенных гнезд) яблок;

хорошо желирующиеся соки: из кислых яблок, клюквы, брусники, черники, красной смородины;

среднежелирующиеся соки: из вишни, малины, сливы, абрикоса, земляники;

слабожелирующиеся соки: из лесной земляники и клубники, из груш и черешни.

Желе готовят в посуде с широким дном, чтобы ускорить процесс уваривания. Сначала сок нагревают до 70—72°С, затем растворяют в нем сахар, доводят до кипения и варят до готовности в один прием. Весь процесс нагревания и варки не должен превышать 20—30 минут, в противном случае пектин разрушается.

Готовность желе можно определить на холодном блюдце: если капля желе не расплывается на нем и быстро застывает, желе готово. Капля готового желе, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Можно ориентироваться и по объему сока: к концу варки должно остаться примерно 2/3 первоначального объема сока.

Готовое желе разливают в горячем виде и сразу же герметически укупоривают.

Повидло получают увариванием фруктового пюре с сахаром. Для приготовления повидла тоже желательно брать плоды и ягоды, содержащие много пектиновых веществ. Если в сырье, из которого хотят сварить повидло, немного пектина, то добавляют яблочное пюре (не менее половины объема). В зависимости от количества добавляемого сахара повидло может быть различной консистенции. Его можно приготовить и без сахара.

Для повидла используют только зрелые плоды. Их перебирают, удаляют поврежденные части, тщательно

моют. Подготовленные плоды разваривают с небольшим количеством воды под крышкой и протирают через сито.

Полученное пюре уваривают до половины первоначального объема. Сахар добавляют в конце варки небольшими порциями при постоянном перемешивании массы. Чтобы повидло не подгорело, варочную посуду ставят на асбестовую прокладку или рассекатель пламени. Варят повидло при постоянном помешивании обычно в один прием. Однако предпочтительнее варить его в течение нескольких дней, доводя ежедневно до кипения. Готовое повидло отделяется с ложки кусками.

Повидло фасуют в горячем виде. С помощью длинного ножа из массы выводят пузырьки воздуха, образовавшиеся при фасовании. Укупоривают его через несколько дней, когда на поверхности образуется корочка. Хорошо сваренное повидло может храниться длительное время без пастеризации и герметизации.

МАРИНОВАНИЕ

Маринование основано на применении широко распространенного консерванта — уксусной кислоты.

Маринады могут быть слабокислые, умеренно кислые, кислые и острые (пикантные). Слабокислые маринады обычно содержат 0,2—0,6% кислоты, умеренно кислые — 0,6—0,9%, а кислые — 1—2% и более. Острые (пикантные) маринады наиболее характерны для кухни Венгрии, Болгарии, Румынии, для грузинской и молдавской кухни. Однако следует учитывать, что уксусная кислота в больших количествах отрицательно действует на организм, поэтому в домашних условиях лучше готовить слабокислые маринады на винном или фруктовом уксусе, который также можно приготовить в домашних условиях.

Для маринования отбирают плоды и овощи наилучшего качества, свежие, здоровые. Тщательно моют, сортируют, удаляют плодоножки. Иногда предварительно бланшируют. В одной таре должны быть обязательно плоды или овощи одной степени зрелости.

Подготовленные плоды укладывают в банки. Приправы и пряности обычно кладут на дно банки, но иногда используют их при изготовлении заливки.

Маринадная заливка состоит, как правило, из растворенных в воде сахара, соли и уксуса. Для каждого вида маринадов количество этих ингредиентов приводится в соответствующих рецептах. Соль и сахар растворяют в воде при нагревании. Раствор кипятят 10—15 минут, после чего добавляют в него уксус. Иногда уксус добавляют прямо в банки. В этом случае надо иметь в виду, что в банке, наполненной плодами или овощами, содержится примерно 35—40% заливки. Это значит, что в литровую банку нужно ввести уксуса в 2,5—3 раза меньше, чем указано в соответствующих рецептах из расчета на 1 литр заливки.

После укладки в банки плоды или овощи заливают маринадом. Слабокислые консервы заполняют маринадом, не доливая 2 см до краев горлышка, а кислые и острые — вровень с краями. Слабокислые маринады пастеризуют и укупоривают.

Пастеризованные маринады сразу же охлаждают водой, чтобы плоды и овощи не слишком размягчились.

При укупорке используют только лакированные крышки, так как уксусная кислота очень активна по отношению к железу.

Оптимальная температура для хранения пастеризованных маринадов 0—20°С. Их хранят в сухом и темном месте. Острые маринады хранят в холодном месте. В процессе хранения идет так называемое созревание маринадов. Маринады из бланшированного сырья созревают через 20—30 дней, из небланшированного — через 40—50 дней.

КВАШЕНИЕ, СОЛЕНИЕ, МОЧЕНИЕ

Квашение, соление и мочение — способы консервирования овощей и плодов с помощью молочной кислоты, образующейся при сбраживании сахаров. Принципиальной разницы между этими тремя способами нет. Отличие только в виде консервируемого сырья. Если таким образом консервируют арбузы, огурцы, томаты и другие овощи, это называют солением, если плоды (яблоки, груши, сливы) — называют мочением. Капусту квасят.

При солении и квашении овощей применяется также соль. Поваренная соль добавляется обычно в коли-

честве 2—3% либо непосредственно в измельченные овощи (капусту), либо в виде 4—8%-ного рассола при солении целых овощей. В такой концентрации соль тормозит развитие многих микроорганизмов, почти не влияя на процесс молочнокислого брожения. Более высокая концентрация соли тормозит активность молочнокислых бактерий и ухудшает вкус готового продукта.

Такие ароматические добавки, как укроп, тмин, хрен, горчица, чеснок, чабер, эстрагон и др., придают продуктам приятный запах и улучшают их вкус.

Чтобы получить готовый продукт хорошего качества и стойкий в хранении, нужно соблюдать несколько условий.

Во-первых, заквашиваемые и засаливаемые овощи должны содержать достаточное количество сахаров. Если в овощах содержится мало сахаров, то в процессе брожения образуется недостаточное количество молочной кислоты и соответственно готовый продукт будет нестойким в хранении. Поэтому овощи нужно заквашивать тогда, когда в них содержится наибольшее количество сахаров. Некоторые любители добавляют в овощи небольшое количество сахара (например, в огурцы 0,5—1% от массы сырья).

Вторым условием является удаление кислорода из массы сырья, так как без кислорода многие нежелательные микроорганизмы развиваться не могут. Кроме того, отсутствие кислорода благоприятствует сохранению витамина С. При квашении капусты удаление кислорода из капустной массы достигается тщательным уплотнением. Выделяющийся при этом клеточный сок вытесняет воздух из свободного пространства между частицами сырья. Целые плоды и овощи полностью заливают рассолом, что также предохраняет от разрушения витамин С. В процессе ферментации и во время хранения следят, чтобы продукты были покрыты сверху рассолом, и, если необходимо, доливают свежеприготовленный 3—4%-ный солевой раствор.

Правильному процессу ферментации способствует и соответствующая температура. Для процесса брожения благоприятна температура от 15 до 22°С. При более высокой температуре развиваются нежелательные микроорганизмы, например, маслянокислые бактерии, ко-

торые придают готовому продукту неприятный вкус. Чтобы ускорить процесс ферментации, посуду с подготовленными и заправленными плодами и овощами обычно держат при комнатной температуре (18—20°C), а затем до окончания процесса ферментации переносят в более прохладное место (8—12°C). Готовые продукты нужно хранить при нулевой температуре. В этих условиях микробиологические процессы почти полностью прекращаются.

Без соблюдения надлежащих санитарных условий нельзя получить продукцию хорошего качества. Овощи и плоды должны быть свежими, здоровыми, хорошо вымытыми. Тару, оборудование и инвентарь также тщательно моют и дезинфицируют. На это не всегда обращают серьезное внимание, а ведь ухудшение качества и даже порча готовой продукции часто бывают результатом небрежности при выполнении подготовительных операций.

Некоторые овощи консервируют способом крепкого посола. При этом способе консервирующим началом является соль. Ткани продукта насыщаются крепким раствором соли, что тормозит или задерживает развитие микроорганизмов. Соленые овощи употребляют в тех же случаях, что и свежие, но перед употреблением такие овощи вымачивают для удаления излишков соли. Кулинарные блюда, в которые добавляют соленые овощи, предварительно не солят.

Этот способ консервирования прост. Чаще всего применяется сухой посол. Подготовленные овощи тщательно моют, разрезают или рубят и смешивают с сухой солью в соотношении 2 части соли на 8 частей овощей. Смесь укладывают в подготовленную тару и утрамбовывают до тех пор, пока овощная масса не покроется соком. Сначала тару с засоленными овощами выдерживают 2—3 суток при комнатной температуре, а когда масса осядет, тару дополняют соленой массой из запасной банки и укупоривают.

Чтобы предупредить проникновение атмосферного воздуха в соленый продукт, поверхность его часто заливают тонким слоем растительного масла. Если сока выделилось мало, то поверхность соленого продукта прикрывают пергаментной бумагой, а сверху засыпают солью.

СУШКА

Сушка — самый простой, наиболее дешевый и наименее трудоемкий способ консервирования. Неудивительно, что это и самый древний способ консервирования. Достаточно удалить из продуктов воду, чтобы предупредить развитие микроорганизмов, которым она необходима для продолжения жизни.

Сушеные продукты хорошо сохраняются, не требуют специальных помещений для хранения, занимают мало места.

Для приготовления сушеных продуктов можно максимально использовать всевозможные источники сырья. Например, плоды со следами механических повреждений непригодны для длительного хранения, но их вполне можно сушить, если они не поражены болезнями. При выкопке петрушки и сельдерея разумнее сначала срезать листья и высушить их. Для сушки можно использовать очистки яблок и груш. Прекрасное сырье для сушки — выжимки после отделения сока.

Приспособления для сушки. Сушат плоды и овощи на солнце или в искусственных сушилках.

Для солнечно-воздушной сушки в условиях нашей средней полосы садоводы и овощеводы любители придумали множество различных приспособлений и устройств. Лучше всего использовать для сушки сита — испарение воды равномерно со всех сторон. Сита должны быть изготовлены из нержавеющего материала, тогда они долго служат и не загрязняют сушеные продукты ржавчиной.

Величина сита может быть произвольной, главное условие — удобство в пользовании. Практичны сита длиной до 1,5 метра и шириной до 80 сантиметров. На ситах делают деревянные бортики высотой 5—7 сантиметров. Снизу на всех четырех углах прибивают уголки или ножки высотой 5—10 сантиметров. Ножки обеспечивают поступление воздуха снизу и дают возможность ставить сита друг на друга в штабель.

Зеленые овощи можно сушить развешенными в пучки. Некоторые плоды и овощи для сушки нанизывают или навязывают на нитку или шнур.

Для искусственной сушки в домашних условиях можно использовать тепло обычной кухонной плиты

или русской печи. Для этого оборудуют специальный переносной сушильный шкаф из листового железа, соответствующий размерам плиты. В передней стенке такого шкафа делают дверцы — для загрузки сит. В верхней стенке вырезают отверстие, куда вставляют вытяжную трубу. Ее соединяют с вводом дымовой трубы. Для сбора стекающей из трубы конденсированной влаги внутри сушилки над ситами устанавливают небольшой поддон. На боковых стенках шкафа прикрепляют рейки или угольники на расстоянии 7—10 сантиметров друг от друга. На эти рейки устанавливают сита, изготовленные по размерам шкафа из металлической сетки, натянутой на деревянные рейки. Сушильный шкаф должен быть оборудован термометром, чтобы контролировать процесс сушки.

Над дровяной или электрической плитой устанавливают шкаф без дна на ножках высотой 10—20 сантиметров. В такой шкаф сита с плодами и овощами загружают постепенно, начиная снизу. Во время сушки постоянно следят за температурой внутри шкафа. В шкафу должна поддерживаться оптимальная для каждого вида продуктов температура. При низкой температуре продукты могут запариться, а при слишком высокой — пригореть.

Над газовой плитой устанавливают сушильный шкаф с дном. Верхнюю крышку делают съемной, а в дне вырубают восемь отверстий размером 10×5 см для поступления горячего воздуха (их можно перекрывать двумя шиберами). Над верхним и нижним ситами делают отверстия с дырчатым патроном — для термометра. Чтобы дно сушилки не перегревалось, на конфорки кладут рассекатель пламени или асбестовый круг. Во время сушки температура внизу шкафа должна быть требуемой по режиму, а вверху — не менее 40°С.

Для сушки небольшого количества сырья пригоден духовой шкаф в кухонной плите. Сырье лучше предварительно слегка подвялить. Для этого его рассыпают на противне, выстланном чистой белой бумагой. Противень устанавливают на высоте 25—30 сантиметров от горелок. Когда сырье подвялится, противень переносят в духовой шкаф и досушивают. Чтобы продукт не запарился, дверцу оставляют приоткрытой.

Очень хорошие результаты дает сушка в русской

печи. Сушку в ней начинают через 1—1,5 часа после окончания топки. Под печи выметают. Проверяют температуру в печи: если брызги воды на поду остывающей печи не закипают, температура вполне допустима для сушки. Можно бросить в печь и кусочки белой бумаги: если они не желтеют, значит, печь готова для сушки. Сырье для сушки укладывают в печи на тонком слое соломы или помещают его туда на ситах с ножками. Чтобы из печи выходил увлажненный воздух, заслонку печи вначале закрывают неплотно, а дымовую тягу прикрывают наполовину. К концу сушки заслонку и дымовую трубу прикрывают почти полностью. Сушку в русской печи обычно проводят в 2—3 приема.

Сушить можно и на наружной поверхности печи или лежанки, которые застилают бумагой. На бумаге рассыпают подготовленные плоды или овощи.

Хранение сушеных продуктов. Для хранения пригодны только хорошо и равномерно высушенные продукты. Если среди готовой массы окажется невысушенный комок, он может превратиться в очаг плесени. Поэтому перед упаковкой готовый продукт нужно тщательно просмотреть, все недосушенные кусочки удалить и досушить.

Высушенные продукты ссыпают в одну емкость и оставляют на 1—2 дня, чтобы выравнялась влажность. После этого сушеные плоды и овощи фасуют в тару для хранения. Чтобы они не напитались влагой, хранят их в сухом прохладном помещении или в герметичной таре. Сушеные продукты легко воспринимают различные запахи, поэтому вблизи них нельзя держать вещества с сильным запахом.

Большие количества сушеных продуктов можно хранить в мешках из пищевого полиэтилена, деревянных, картонных или металлических ящиках, выложенных целлофаном. Небольшие порции сушеных плодов или овощей лучше всего хранить в стеклянных банках, укупоренных жестяными крышками.

Под действием света сушеные продукты темнеют и теряют аромат, поэтому хранят их в темном помещении или в светонепроницаемой таре.

Сушеные сливы или груши можно хранить в полотняных мешках, которые развешивают в сухом, хорошо

проветриваемом помещении. Сливы при таком способе хранения могут покрыться белым налетом — засахариваются. Однако этот налет легко растворяется в воде и не влияет на вкус сливы.

Если во время хранения в сушеные плоды или овощи проникли клещи, моль, другие вредители, продукт нужно продезинфицировать: рассыпать на противне и прогреть в печи или духовом шкафу в течение 25—30 минут при температуре 60—70°C. Разумеется, что в этом случае нужно уничтожить и самих вредителей в помещениях, где хранились продукты.

Часть 2

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Рецепты

АБРИКОСЫ

1. Компот из абрикосов

Состав заливки: на 1 л воды — 200—500 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие — целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, после чего пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 25 мин.

Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10—12 мин, литровые — 15—18, трехлитровые — 30 мин, считая от момента закипания воды. Банки укупорить и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

2. Компот из абрикосов ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 200—500 г сахара.

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5—7 мин сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

3. Компот из половинок абрикосов

Состав заливки: на 1 л воды — 200—600 г сахара, 2—3 ядра из косточек абрикосов.

Крупные, зрелые, одномерные плоды разрезать на половинки, удалить косточки и сразу же положить в холодную воду, чтобы абрикосы не потемнели на срезе. Подготовленные плоды бланшировать, опустив на 2—3 мин в кипящую воду, охладить в проточной воде, снять кожицу, после чего уложить в банки. Консервировать одним из вышеуказанных способов (см. рецепт 1 и 2).

4. Компот из абрикосов и вишни

Состав заливки: на 1 л воды — 250—600 г сахара.

Абрикосы и вишню очистить от косточек и уложить в банки, чередуя два ряда абрикосов с одним рядом вишен. Таким же образом можно уложить и целые плоды. Консервировать одним из вышеуказанных способов (см. рецепты 1 и 2).

5. Компот с медом по-словацки

Состав заливки: на 1 л воды — 375 г меда.

Небольшие абрикосы вымыть и уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести до кипения, залить сиропом абрикосы и дать остыть. Затем полулитровые и литровые банки стерилизовать 8 мин. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Этот компот можно консервировать и ускоренным способом (см. рецепт 2).

6. Абрикосы в собственном соку

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, банку периодически постукивать по дну. Заполненные плодами банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания.

Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок — для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

7. Пюре из абрикосов

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне до-

вести до кипения. Кипятить примерно 10 мин. Пропаренные абрикосы протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать и на слабом огне довести до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 мин, разлить его в подготовленную посуду. Стерилизовать полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

8. Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Готовить по рецепту 7. Кипящий сок быстро разлить в горячие банки и сразу же закатать крышками. Укупоренные банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и выдержать в нем до полного остывания.

9. Варенье из целых абрикосов

1 кг абрикосов, 1—1,2 кг сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 3—4 г лимонной кислоты.

Отобрать не совсем зрелые абрикосы мелкоплодных сортов, тщательно вымыть, наколоть несколько раз заостренной деревянной палочкой, опустить на 2—3 мин в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Подготовленные таким образом плоды залить горячим сиропом, довести на слабом огне до кипения, кипятить 4—5 мин и оставить на несколько часов для охлаждения. Так повторить еще два раза и затем варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

10. Варенье из половинок абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды.

Для приготовления этого варенья берут абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой.

Плоды по бороздке разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2—3 мин, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3—4 ядра абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

11. Джем абрикосовый

1 кг абрикосов, 500 г сахара.

Джем можно варить из различных по степени зрелости плодов.

Твердые абрикосы на 2—3 мин опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить.

Из мягких абрикосов вынуть косточки, положить плоды в кастрюлю, добавить 3—4 ст. ложки воды, закрыть крышкой и на слабом огне подогревать до размягчения. Затем плоды тщательно размять, добавить сахар и продолжить подогревать при помешивании. Твердые плоды, очищенные от кожицы, нарезать на мелкие кусочки и высыпать в горячее пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

12. Желе абрикосовое

1 кг абрикосов, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Приготовить абрикосовое пюре (см. рецепт 7), смешать с яблочным соком и варить до готовности. Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

13. Повидло абрикосовое

1 кг абрикосов, 100 г сахара.

Для приготовления повидла берут перезревшие абрикосы и отходы от других видов переработки.

Тщательно подготовленные абрикосы (поврежденные части вырезать, косточки удалить) уварить на слабом огне в кастрюле при постоянном помешивании. Сахар положить в самом конце варки. Готовое повидло уменьшится в объеме на 3/4, оно стекает с ложки, образуя непрерывную нить. Фасовать в горячем виде. Заполненные банки оставить для остывания, затем обвязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками.

14. Сушеные абрикосы

В условиях средней полосы для сушки лучше брать мелкоплодные абрикосы с отделяющейся косточкой и суховатой мякотью.

Зрелые здоровые абрикосы тщательно вымыть, бланшировать. Затем абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить на сетку или подносы в один слой лунками вверх. Чтобы сушеные абрикосы не потемнели при сушке, окуривать их серой в течение 2—6 ч (2 г серы на 1 кг абрикосов). Для этого подготовленные плоды на подносах установить в закрытый ящик, где поджечь ватные тампоны с серой. Сушить при температуре до 70°С. Искусственная сушка длится 8—12 ч. Цвет готовых окуренных абрикосов от светло-желтого до темно-оранжевого, неокуренных — светло- или темно-бурый.

БРУСНИКА

15. Компот из брусники

Состав заливки: на 1 л воды — 0,4—1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2—3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 35—40 мин.

16. Компот из брусники с яблоками или грушами

Состав заливки: на 1 л воды — 300—400 г сахара.

Сладкие яблоки или груши очистить и нарезать дольками. Ягоды брусники и дольки плодов уложить в банки слоями или вперемешку. На дно банки и сверху ягод для аромата положить по 2—3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 15 мин, двухлитровые — 25, трехлитровые — 35—40 мин.

17. Компот из брусники по-чешски

Состав заливки: на 350 мл воды — 400 г сахара, ½ чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 мин, после чего засыпать в банки. Когда

будут подготовлены все ягоды, в сироп добавить лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25—30 мин.

18. Брусника, протертая с сахаром

1 кг брусники, 1 кг сахара.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымыть и опустить на 5—6 мин в кипящую воду. В горячем виде ягоды протереть через сито или дуршлаг и смешать с сахаром. Полученную массу подогреть до полного растворения сахара и сразу заполнить ею банки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 20 мин, литровые — 25—30 мин.

19. Брусника в собственном соку с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок.
Состав заливки: 1 л брусничного сока, 300 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы, и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2—3 мин. В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком. Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде; полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

20. Брусника в собственном соку со сливами

Состав заливки: на 1 л брусничного сока —
300—400 г сахара.

Вымытые ягоды брусники и разрезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку (см. рецепт 19). Банки с ягодами заполнить горячей заливкой. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15, трехлитровые — 25—30 мин (простерилизовать в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 мин).

21. Брусника в собственном соку по-чешски

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогревать в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 мин. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

22. Сок брусничный натуральный

Для приготовления сока берут только полностью созревшие свежесобранные ягоды.

Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.

Брусничный сок можно консервировать и способом пастеризации.

23. Варенье из брусники

1 кг брусники, 500 г сахара, ½ стакана воды, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или чайная ложка лимонной цедры.

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2—3 мин. в кипящую воду и выложить в варочный тазик. Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

24. Варенье из брусники на меду

1 кг брусники, 700 г меда, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, 1 чайная ложка лимонной цедры, ½ стакана воды.

Варить варенье, как указано в предыдущем рецепте, только вместо сахара использовать мед.

25. Варенье из брусники с грушами

1 кг брусники, 0,8—1 кг груши, 1,2—1,4 кг сахара.

Груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удалив сердцевину, и бланшировать 3—5 мин. в кипящей воде.

Варить варенье как обычно (см. рецепт 23), а примерно за 15 мин до окончания варки добавить дольки груш.

26. Варенье из брусники с яблоками

1 кг брусники, 400—500 г яблок, 1,2—1,4 кг сахара.

Для варенья берут твердые и кислые яблоки. Готовить так же, как варенье с грушами (см. рецепт 25).

27. Джем из брусники

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымочить и положить в варочный тазик. Залить водой, добавить половину сахара и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до $^1/_3$ первоначального объема. Добавить оставшийся сахар и варить до готовности, постоянно помешивая.

28. Повидло брусничное

1 кг брусники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный тазик, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод. Разваренные ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре выложить в варочный тазик, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до $^1/_3$ первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

29. Повидло бруснично-черничное

500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Из брусники и черники приготовить пюре, смешать

их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до $^1/_3$ первоначального объема (далее см. рецепт 28).

30. Желе из брусники

0,8 л брусничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Отжать сок из ягод брусники (см. рецепт 22) и из яблок (см. рецепт 318), вылить тот и другой в кастрюлю, добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и уварить примерно на $^1/_3$ первоначального объема. Готовое желе горячим разлить в банки и пастеризовать при температуре 85—90°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые 20, трехлитровые — 30 мин.

31. Моченая брусника

Состав заливки: на 1 л воды — 10—30 г соли, 30—50 г сахара.

Свежесобранные ягоды перебрать, вымыть в холодной воде и высыпать в подготовленную посуду. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить очищенные дольки ароматных яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть льняной тканью, положить кружок и гнет. Выдерживать 6—7 дней при температуре 18—20°С или 8—9 дней при 12—15°С, после чего посуду с брусникой перенести в холодное место. Через 25—30 дней брусника готова к употреблению.

ВИНОГРАД

32. Компот из винограда

Состав заливки: на 1 л воды — 250 г сахара.

Тщательно промытые грозди или обрезанные ножницами ягоды уложить в банки и залить кипящим сиропом по края. Через 5—6 мин сироп слить, вновь довести до кипения и вторично залить виноград в банках так, чтобы сироп слегка пролился через края. Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

33. Сок виноградный

Руками отделить зрелые ягоды от гребня и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до 60—65°С, охладить до 40°С и затем прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90—95°С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить и положить на бок до полного остывания.

34. Варенье из винограда. 1-й способ

1 кг ягод винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды срезать ножницами с тупыми концами, тщательно вымыть, на 2—3 мин опустить в воду, нагретую до 80°С, после чего сразу же охладить в холодной воде. Положить ягоды в варочный тазик, залить кипящим сахарным сиропом и варить не более 20 мин на умеренном огне. Оставить на 8—10 ч и снова варить 40 мин. Затем отделить ягоды от сиропа на дуршлаге и разложить по банкам. Сироп варить еще 15 мин, затем залить им ягоды в банках. Заполненные банки укупорить.

35. Варенье из винограда. 2-й способ

1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Ягоды отделить от гребней. Булавкой извлечь семена. Опустить ягоды в холодный сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

36. Маринованный виноград

Состав заливки: на 1 л воды — 700 г сахара, 2/3 стакана уксуса, 5—8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Свежесобранные грозди очистить от поврежденных

ягод, тщательно вымыть и уложить в банки. Предварительно положить на дно банок пряности.

Для приготовления заливки воду довести до кипения, добавить приправы и сахар, профильтровать, затем добавить уксус. Горячей заливкой заполнить банки с виноградом и пастеризовать при температуре 85°С: полулитровые банки — 20 мин, литровые — 30, трехлитровые — 40—50 мин. После пастеризации охладить укупоренные банки в воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

37. Виноград, маринованный без пастеризации

Состав заливки: на 1 л воды — 200 г сахара, 20 г уксусной эссенции.

На литровую банку — 5—8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 7—10 горошин черного перца, 1 г порошка горчицы, лавровый листик.

Приготовить заливку (см. рецепт 36), охладить и залить банки, заполненные виноградом. Для предупреждения плесени маринад залить сверху тонким слоем растительного масла. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками (или целлофаном, пергаментной бумагой). Хранить в холодном месте.

ВИШНЯ

38. Компот из вишни

Состав заливки: на 1 л воды — 0,5—1,2 кг сахара.

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до 60°С. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10—12 мин, литровые — 13—15, трехлитровые — 30 мин. Компот из кислой вишни пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 10—15 мин, литровые — 15 мин. Охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

39. Компот вишневый без косточек

Состав заливки: на 1 л воды — 0,5—1,2 кг сахара.

Из вишни удалить косточки, плотно уложить плоды

в банки по плечики. Чтобы уплотнить вишню, банки периодически потряхивать. Залить вишню горячим сиропом и стерилизовать (см. рецепт 38).

40. Компот вишневый ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 0,5—1,2 кг сахара.

Банки заполнить целыми плодами или без косточек по плечики. Приготовить сахарный сироп. Далее консервировать по рецепту 2.

41. Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки 2/3, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами. Стерилизовать как обычно (см. рецепт 38).

42. Вишня в собственном соку с сахаром

1 кг вишни, 200 г сахара, ½ стакана воды.

Для приготовления заливки взять 1 стакан вишни, удалить из нее косточки, положить плоды в кастрюлю, засыпать сахаром (2—3 ст. ложки), добавить воду и подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные ягоды протереть через сито. В полученный сок положить оставшийся сахар, размешать и довести до кипения. Остальную вишню уложить в банки и залить горячей заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10—12 мин, литровые — 13—15, трехлитровые — 30 мин.

43. Сок вишневый натуральный

Вишню тщательно вымыть, удалить косточки, плоды размять и прессовать. Полученный сок налить в трехлитровую стеклянную банку, поставить на несколько часов в холодное место, после чего с помощью резиновой трубки слить с осадка. Консервировать способом горячего розлива в крупной посуде или пастеризовать при 85°С: полулитровые банки и бутылки — 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

44. Сок вишневый с сахаром

600 г натурального сока из вишни, 400 г сахарного сиропа.

У большинства сортов вишни сок в натуральном виде очень кислый, поэтому для смягчения вкуса к нему добавляют сахарный сироп, для чего в 1 л воды растворяют 200 г сахара, доводят до кипения.

Натуральный вишневый сок смешать с сахарным сиропом и консервировать, как и сок вишневый натуральный (см. рецепт 43).

45. Сок вишневый из соковарки

1 кг вишни, 100—150 г сахара.

Целые плоды поместить в соковарку, засыпать сахаром и варить 40—60 мин. Горячий сок разлить в подогретые банки или бутылки и сразу же укупорить. Такой сок стерилизовать не нужно.

46. Варенье вишневое с косточками

1 кг вишни, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Залить плоды приготовленным сахарным сиропом, выдержать 8—10 ч, затем на слабом огне довести до кипения и варить 10 мин. Снова оставить на 8—10 ч, после чего варить до готовности. Переложить в банки в горячем виде.

47. Варенье вишневое без косточек

1 кг вишни, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

В кипящий сахарный сироп опустить вишню без косточек и варить до готовности в один прием.

Фасовать в горячем виде и укупорить полиэтиленовыми крышками.

48. Джем вишневый

1 кг вишни, 100 г сахара.

Вишню без косточек засыпать сахаром и на слабом огне варить, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 7—10 мин.

49. Джем вишнево-смородиновый

1 кг вишни, 1 кг черной или красной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды смородины отделить от кистей, положить в кастрюлю, размять и засыпать половиной сахара. На слабом огне довести до кипения и варить примерно 15 мин. Вишню без косточек высыпать в другую кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, подогреть в течение нескольких минут и переложить в кастрюлю со смородиной. Перемешать, довести до кипения и варить 2—3 мин. Разложить в горячем виде в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками или плотно завязать пергаментной бумагой.

50. Желе вишневое

1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Вишню без косточек залить небольшим количеством воды и распарить на огне под крышкой, затем протереть через сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, сахаром и уварить до готовности.

Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ

51. Горошек зеленый натуральный. 1-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — по 1/2 чайной ложки сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 мин. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки. Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли, подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30—40 мин.

52. Горошек зеленый натуральный. 2-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — 30—40 г соли, 15 г сахара, 0,2—0,25 л уксуса 6%-ного.

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15—20 мин. Горячий горошек разложить в стерильные банки, залить приготовленной кипящей заливкой и укупорить. Хранить в холодильнике.

53. Горошек зеленый натуральный. 3-й способ

В кипящей воде растворить соль из расчета $1\frac{1}{2}$ ст. ложки на 1 л. Горошек молочной спелости опустить в дуршлаге в кипящую воду на 10 мин. Затем ложкой вычерпать горох, разложить его в стерильные банки, доверху залить кипящим рассолом и укупорить крышками с зажимом.

54. Горошек зеленый соленый

1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли.

Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварить 6—8 мин в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде, обсушить. Подготовленный горошек смешать с солью, уложить в банки, залить кипящей водой и укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

ГРУША

55. Компот грушевый

Состав заливки: на 1 л воды — 200—800 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Груши вымыть, разрезать на половинки и уложить в банки. Твердые плоды бланшировать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) при температуре, близкой к 100°С, в течение 10—15 мин. Затем плоды охладить в воде, уложить в банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 8 мин, двухлитровые — 12, трехлитровые — 15 мин. Или можно пастеризовать при 90°С соответственно 18, 25 и 30 мин.

Компот из целых груш стерилизуют дольше на 5 мин.

56. Компот грушевый особый

Состав заливки: на 1 л воды — 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать (см. рецепт 55).

57. Компот ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 200—300 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Подготовленными грушами заполнить банки по плечики и залить по края банок кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышками. Через 5 мин сироп слить, довести его до кипения и вновь залить сиропом груши. Через 5 мин сироп вновь слить, довести до кипения, прибавить лимонную кислоту и залить груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края. Укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

58. Груша натуральная в собственном соку

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту (из расчета 2 ст. ложки сахара и 4 г лимонной кислоты на литровую банку). Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 20—25, двухлитровые — 35—40 мин.

59. Груша по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистить, нарезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (1 чайная ложечка кислоты на 5 ст. ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне

до загустения. Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

60. Сок с мякотью-ассорти

1 кг груш, 2 кг клюквы, 1—2 кг сахара.

Груши очистить от кожицы и нарезать мелкими дольками. Положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и тушить под крышкой, потом добавить ягоды и подогревать, пока они не пустят сок. Всю массу протереть через сито, смешать с сахаром по вкусу, подогреть, не доводя до кипения.

Разлить в банки и пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

61. Варенье грушевое

1 кг груш, 1,2—1,5 кг сахара, 0,5 л воды,
4 г лимонной кислоты.

Отобрать плоды с плотной мякотью. Мелкие плоды варить целиком. Крупные плоды очистить от кожицы, нарезать дольками толщиной 2 см, удаляя сердцевину, и опустить в кипящую воду на 10—15 мин, после чего дольки сразу же охладить в холодной воде. Приготовить сахарный сироп, залить им дольки или целые плоды груши, выдержать 3—4 ч. На слабом огне довести до кипения, варить 5—7 мин и оставить. Так проделать еще 2—3 раза, затем варить до готовности.

62. Джем грушевый

1 кг груш, 0,8—1 кг сахара, 1 стакан яблочного сока.

Очищенные груши нарезать дольками, очистить, удаляя сердцевину. Пересыпать дольки сахаром и выдержать сутки в холодном месте. Добавить яблочный сок для желирования и варить на слабом огне до готовности.

63. Повидло грушевое

1 кг груш, 400—600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые груши очистить от кожицы, нарезать доль-

ками, удаляя сердцевину, положить в корзину для бланшировки (или в марлю). Налить в кастрюлю 2—3 стакана воды, поместить в нее корзину с грушами и тушить на слабом огне до полного размягчения груш. Пропаренные плоды протереть через сито, смешать с отваром и уварить в кастрюле до половины объема: добавить сахар, тщательно перемешать и варить до готовности. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

64. Груши маринованные

Состав заливки: на 1 л воды — 600—800 г сахара, 100 г столового уксуса.
На литровую банку — 3—4 бутона гвоздики, по 3—4 горошины душистого перца и черного перца, кусочек корицы.

Отобрать зрелые, но достаточно твердые груши. Мелкие и средние мариновать целиком, крупные разрезать на 2—4 части и удалить сердцевину. Груши с твердой и жесткой кожицей очистить и положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (5 г на 1 л воды). В таком же растворе бланшировать груши 3—8 мин, затем охладить в воде и уложить в подготовленные банки, предварительно положив в каждую пряности. Воду, в которой бланшировались груши, использовать для приготовления заливки. Если в воду для бланширования груш добавлялась лимонная кислота, то уксуса в заливку надо добавить вдвое меньше.

Вскипятить воду, растворить в ней сахар, добавить уксус и залить груши в банках. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 20 мин, литровые — 30, трехлитровые — 40—50 мин.

65. Груши, моченные с брусникой

10 кг груш, 1,5 кг брусники.
Состав заливки: на 10 л воды — 10 чайных ложек простокваши, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сухой горчицы.

Груши уложить рядами, пересыпать брусникой и переложить листьями черной смородины. Залить холодным суслом. Далее делать все так же, как указано в предыдущем рецепте.

66. Петрушка маринованная

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара, 2—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листика.

Готовить, как сельдерей маринованный (см. рецепт 71).

67. Петрушка сухим посолом

1 кг петрушки, 200—250 г соли.

Готовить по рецепту 74.

68. Петрушка (листья) сушеная

Сушить, как [illegible] (см. рецепт 89).

69. Петрушка (коренья) сушеная

Сушить, как сельдерей (см. рецепт 76).

70. Пастернак (коренья) сушеный

Сушить, как сельдерей (см. рецепт 76).

71. Сельдерей (коренья) маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 3—4 бутона гвоздики или 3—4 горошины черного перца.

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрезать головку и корни, соскребсти кожицу, коренья, тщательно вымыть и нарезать на кубики. Нарезанный сельдерей на 2—3 мин опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95°С: полулитровые банки — 20 мин, литровые — 25 мин.

72. Сельдерей, консервированный с лимонной кислотой

Состав заливки: на 1 л воды — 18—20 г лимонной кислоты, 3—4 горошины черного перца.

Готовить, как и сельдерей маринованный, только уксус заменить лимонной кислотой (см. рецепт 71).

73. Сельдерей (листья) маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара.
На литровую банку — 2—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

Свежие здоровые листья сельдерея тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20—25 мин.

74. Сельдерей сухим посолом

1 кг листьев сельдерея, 200—250 г соли.

Свежие здоровые листья тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать. Нарезанные листья тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатывать крышками. Хранить в темном месте.

75. Сельдерей (листья) сушеный

Готовить, как шпинат сушеный (см. рецепт 89).

76. Сельдерей (коренья) сушеный

Хорошо вызревшие корнеплоды вымыть, обрезать головку, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть. Подготовленные корнеплоды нарезать на ломтики или соломку толщинной не более 5 мм. Опустить на 1—2 мин в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушить сначала 2 ч при температуре 50°С, а затем при температуре 70°С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

77. Укроп соленый

1 кг укропа, 200 г соли.
Состав заливки: на 0,8 л воды — 200 г соли.

Молодой укроп перебрать, удаляя желтые и больные листья, тщательно промыть, связать в пучки и повесить для просушивания. Подсохший укроп нарезать на кусочки длиной около 1 см. Подготовленный укроп смешать с солью (на 1 кг укропа — 200 г соли) и плотно уложить в банки по плечики. В горячей воде растворить соль и залить укроп в банках. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой. Хранить в темном месте.

78. Укроп маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара.
На литровую банку — 2—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листика.

Готовить, как и сельдерей (листья) маринованный (см. рецепт 73)

79. Укроп в уксусе

Состав заливки: 0,25 л воды, 0,25 л уксуса 9%-ного.

Молодую зелень вымыть, подсушить, нарезать на кусочки и уложить в банки. Залить разбавленным уксусом и завязать. Укроп в уксусе применять при изготовлении маринадов, а также в качестве приправы в кулинарии.

80. Укроп сухим посолом

1 кг зелени укропа, 150—250 г соли.

Молодой укроп или отдельные зеленые листья от стеблей перебрать и тщательно вымыть, развесить для просушки. Просушенный укроп мелко нарезать и перемешать с солью. Полученной смесью плотно наполнить банки, закатать крышками и хранить в темном месте.

81. Укроп сушеный — для приправ

Свежий молодой укроп сортировать, вымыть, дать стечь воде и подвесить для просушки. Далее сушить, как листья шпината (см. рецепт 89).

82. Укроп сушеный — для консервирования

Подготовить укроп с недозрелыми семенами: удалить пожелтевшие и поврежденные листья и грубые части стебля, тщательно вымыть. Связать укроп в небольшие пучки и подвесить для сушки. Высохший укроп завернуть в бумагу и подвесить в темном и сухом месте.

83. Хрен маринованный

2 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса,
20—30 г сахара, 20—30 г соли.

Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой — благодаря этому можно избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смешать с измельченным хреном, заполнить массой горячие банки. Пастеризовать при температуре 90°С в течение 15—20 мин.

84. Хрен маринованный острый

1 кг хрена, 0,2 л уксуса 9%-ного, 15—20 г соли.

Измельченный хрен (см. рецепт 83) смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90°С: поллитровые банки — 15 мин, одно-двухлитровые — 20 мин.

85. Хрен, консервированный с лимонной кислотой

Состав заливки: на 1 л воды — 20—40 г лимонной кислоты, 20—30 г соли, 20—30 г сахара.

Готовить, как хрен маринованный, добавляя вместо уксуса лимонную кислоту (см. рецепт 84).

86. Хрен, маринованный со столовой свеклой

500 г столовой свеклы, 500 г хрена.

Состав заливки: 2 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 20—30 г соли, 20—30 г сахара.

Корнеплоды столовой свеклы средних размеров ва-

рить около часа. Сваренную свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3—4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая измельченным (см. рецепт 83) хреном. Тертую свеклу предварительно смешать с хреном. Соль и сахар добавлять по вкусу. Для длительного хранения пастеризовать (см. рецепт 84).

87. Хрен со столовой свеклой

900 г столовой свеклы, 100—150 г хрена,
70 г подсолнечного масла, 50—60 г уксуса 9%-ного,
30 г сахара, 15 г соли, 0,5 г черного молотого перца.

Отобрать молодые сочные корнеплоды столовой свеклы одинаковой величины, обрезать корень и головку. Варить крупные корнеплоды 45 мин, мелкие — 30 мин. Очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками или ломтиками. Свежий хрен измельчить (см. рецепт 83), смешать со свеклой, положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль и перец. Подсолнечное масло прокипятить в течение 10 мин и вылить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70—75 С. Затем снять кастрюлю с огня, добавить уксус, перемешать все и заполнить банки. Пастеризовать при 90 С: полулитровые банки — 20 мин, литровые — 25 мин.

88. Шпинат натуральный

Листья шпината тщательно промыть и, удалив черешки, положить в кипящую подсоленную воду (25 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Варить, помешивая, 5—7 мин, затем положить в горячие банки. Залить водой, в которой варились листья, и пастеризовать 50—60 мин при температуре 90°С.

89. Шпинат сушеный

Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40—45°С в течение

2—3 ч или под навесом в течение дня. Высушенный шпинат уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

90. Щавель натуральный

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1—2 мин опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались и стерилизовались в кипящей воде 60 мин.

91. Щавель сухим посолом

1 кг щавеля, 100 г соли.

Дикорастущий щавель консервируют рано весной. Огородный щавель собирают и консервируют в течение всего лета.

Свежесобранные листья тщательно перебрать и вымыть. Вымытый щавель расстелить на бумаге тонким слоем для просушки, а затем мелко нарезать, как для борща. Измельченный щавель перемешать с солью, потом перетереть руками и плотно уложить в банки. Когда сверху выступит сок, банки укупорить и поставить в холодное место. Фасовать щавель лучше в небольшие банки — для одноразового использования.

92. Щавель соленый натуральный

1 кг щавеля, 120—130 г соли.

Свежесобранные, перебранные и промытые листья щавеля слегка подвялить и целыми уложить в банки с широким горлом.

Листья послойно пересыпать солью, сверху положить деревянный кружок и гнет.

93. Заготовка для зеленых борщей

500 г щавеля, 500 г зеленого лука,
250 г укропа, 75—100 г соли.

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1—2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 20 мин, литровые — 25 мин.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

94. Овощи соленые

4 кг моркови, 2,5 кг петрушки, 2,5 кг листьев сельдерея, 500 г лука-порея, 500 г листьев петрушки, 1,5 кг соли.

Состав заливки: на 1 л воды,— 250 г соли.

Морковь и коренья тщательно вымыть, обрезать головки и корни и соскоблить кожицу, нарезать соломкой или кубиками. Отсортированные и чисто вымытые листья измельчить.

Подготовленные овощи смешать, пересыпать солью и плотно уложить в банки. В воде растворить соль, довести до кипения и рассолом сразу же залить содержимое банок. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

Используют для приготовления салатов, заправки первых блюд и т. д.

95. Зелень соленая-ассорти

Зелень петрушки, сельдерея и укропа вымыть, мелко нарезать. Коренья петрушки, сельдерея, морковь, а также репчатый лук-порей вымыть, очистить и нарезать ломтиками, кольцами или пластинками. Чтобы придать смеси приятную острогу и запах, на 1 кг смеси добавить 1 стручек острого и 3—5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Нарезанные овощи тщательно перемешать с солью (20—25% всей массы). Смесь разложить в стеклянные банки, закрыть бумагой и завязать. Хранить при комнатной температуре в темном месте.

ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ И ЛЕСНАЯ

96. Компот земляничный. 1-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — 200—600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по пле-

чики и залить горячим сахарным сиропом. Лимонную кислоту добавить для сохранения цвета. Пастеризовать при температуре 85°C: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

97. Компот земляничный. 2-й способ

1 кг земляники, 250 г сахара.

Подготовленные ягоды положить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром. Через 2—3 ч, когда ягоды пустят сок, переложить их в банки вместе с соком и долить кипящей водой, не доливая 2 см до горлышка, и пастеризовать (см. рецепт 96).

98. Компот земляничный. 3-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — 1—1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить теплым (50—55°C) сахарным сиропом. Выдержать 3—4 ч, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10—12 мин и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать (см. рецепт 96).

99. Компот из лесной земляники

Состав заливки: на 1 л воды — 300—400 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Ягоды очистить от плодоножек и чашелистиков, уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом. Добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3—4 мин или пастеризовать 10—12 мин при температуре 85°C.

100. Земляника садовая с сахаром

1 кг земляники, 250 г сахара.

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при 80°C: литровые банки — 12—15 мин., трехлитровые — 25—30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 мин.

101. Земляника, протертая с сахаром

1 кг земляники, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды размять деревянным пестиком в кастрюле и подогреть до 60—65°С. В подогретые ягоды порциями добавить сахар, тщательно перемешать, подогреть до 70°С, чтобы сахар растворился, разложить в банки. Укупорить полиэтиленовыми крышками.

102. Земляника в собственном соку

Подготовленные ягоды земляники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5—10 мин и протереть через волосяное сито в горячем виде. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

103. Земляника с красной смородиной

1 кг [illegible] 5 кг сахара, 500 г красной смородины.

Подготовленные ягоды протереть с сахаром (см. рецепт 101). Из ягод красной смородины выжать сок и понемногу влить в [illegible], тщательно перемешивая. Когда сахар растворится, переложить массу в банки, периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воздух. Сверху массу прикрыть кружком пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

104. Земляника лесная с сахаром

1 кг земляники, 250—300 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды положить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и поставить в холодное место. Когда земляника пустит сок, переложить ее в банки, добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3—4 мин (полулитровые банки) или пастеризовать 10 мин при температуре 85°С.

105. Сок земляничный с мякотью

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Отобрать ягоды с интенсивно окрашенной мякотью, очистить, положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне до размягчения. Затем ягоды протереть через сито, смешать с сахаром и подогреть до полного растворения сахара. Разлить в горячем виде и пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

106. Сок земляничный из соковарки

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Отобрать ягоды, смешать с сахаром и высыпать в соковарку. Выделяющийся из соковарки сок сразу же разлить и укупорить.

107. Сок земляничный с сахаром

1 кг земляники, 500 г сахара.

Подготовленные ягоды размять, выжать сок с помощью пресса. Чтобы сок лучше выделялся, размятые ягоды выдержать 3—4 ч в закрытой посуде. В ягодном соке растворить сахар, разлить в банки или бутылки и укупорить. Пастеризовать при температуре 85°С (литровые банки — 15—20 мин).

108. Сироп земляничный

1 кг земляники, 750 г сахара, 2 стакана воды, 2—3 г лимонной кислоты.

Из ягод выделить сок, развести пополам с водой, вылить в кастрюлю, добавить сахар и на слабом огне варить до загустения. Перед снятием с огня добавить лимонную кислоту. Фасовать в горячем виде и укупорить.

109. Варенье земляничное. 1-й способ

1 кг ягод, 2,2 кг сахара, 500 г воды.

Посыпать ягоды 1/4 сахара, поставить на лед или в холодильник. На другой день из оставшегося сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп порциями

класть ягоды, [illegible] до кипения и оставить на несколько часов до полного охлаждения. Затем на слабом огне довести до кипения и вновь отставить. Так проделать еще 2 раза. Каждый раз снимать пену. Доваривать на слабом огне, пока сироп не начнет покрываться пленкой.

110. Варенье земляничное. 2-й способ

1 кг ягод, 1,3—1,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды пересыпать сахаром и выдержать при комнатной температуре до появления сока. Поставить на слабый огонь и подогревать, осторожно перемешивая, до полного растворения сахара в выделяющемся [illegible]. Огонь усилить и варить еще 15—25 мин. [illegible] удалять собирающуюся пену. В конце варки [illegible] лимонную кислоту, которая препятствует [illegible] варенья.

[illegible] Варенье из лесной земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара.

[illegible] ягоды осторожно смешать с сахаром [illegible] стеклянную посуду на 8—10 ч. Осторожно [illegible] в варочный тазик, на слабом огне довести [illegible]. Варить 5 мин и оставить на несколько [illegible] до полного остывания. Пятиминутное кипячение с остыванием повторить 3—4 раза, чтобы ягоды [illegible] пропитались сахаром. В последний раз варить до готовности. Разлить в банки и укупорить в горячем виде.

112. Джем земляничный

1 кг земляники, 1 кг сахара, 1 стакан воды,
1—2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3—5 мин. Протереть через сито, полученное пюре смешать с сахаром, на слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, 15—25 мин. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту для сохранения натурального цвета джема. Фасовать в горячем виде.

113. Кабачки консервированные

1 кг кабачков, 25—30 г зелени укропа,
10—12 зубчиков чеснока, 1 стручек зеленого или
красного горького перца, 3—4 горошины
душистого перца.

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кабачки кружочками толщиной 10—15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок также разрезают на несколько частей. Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно банок, а сами банки плотно заполнить кабачками. В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 8—9 мин, литровые — 12, трехлитровые — 14—15 мин.

114. Кабачки маринованные

Состав заливки: на 1 л воды — 1 стакан 9%-ного
уксуса, 40—60 г поваренной соли, 350—700 г сахара.
На литровую банку — 1—2 лавровых листа,
5—9 бутонов гвоздики, кусочек красного перца
размером 2—3 см², кусочек корицы.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2—3 см. Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4—5 до 7—8 мин (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

115. Кабачки соленые

1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка

красного горького перца, 2—3 зубчика чеснока.

Состав заливки: на 1 л воды — 70—80 г соли.

Для засолки берут кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4—5 см, свежие, с плотной мякотью.

Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2—3 ч в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солят в большой емкости, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся — сверху. Залить кабачки рассолом, далее все делать, как при солении огурцов (см. рецепт 197).

116. Икра кабачковая. 1-й способ

1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г подсолнечного масла, 1 чайная ложка 9%-ного уксуса, 2—3 зубчика чеснока, по 2—3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обеих концов и нарезать кабачки кружками толщиной 1—1,5 см, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 75 мин, литровые — 90 мин.

117. Икра кабачковая. 2-й способ

1 кг кабачков, 80 г лука, 40 г подсолнечного масла, 1 чайная ложка 9%-ного уксуса, 5 г сахара, 5 г соли, по 2—3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие, тщательно вымытые кабачки обрезать с обоих концов и нарезать кружками толщиной 1—1,5 см. Нарезанные кабачки положить в кастрюлю и на слабом огне уварить при постоянном помешивании до половины первоначального объема. Лук нарезать пластинками или кольцами и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа мелко наре-

зать, чеснок растереть с солью. В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 70 мин, литровые — 80 мин.

КАПУСТА

118. Капуста белокочанная квашеная

10 кг капусты, 200—250 г поваренной соли.

Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать кочерыжку. Нашинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм.

При квашении в бочке работу вести в следующем порядке: на дно положить слой целых листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления, затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли, положить деревянный кружок и гнет. Для гнета можно использовать банку с водой или булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели не подходят. Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком.

Если квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью, затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок.

Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18—22°С. В этих условиях она быстро сбраживает. В период ферментации постоянно наблюдать за состоянием капусты и снимать излишнюю пену. Если капуста квасится в бочках, ее надо время от времени прокалывать до дна хорошо вымытой и ошпаренной деревянной палкой. Когда процесс брожения заканчивается, рассол светлеет, капуста оседает и приобретает приятный освежающий кисловато-соленый вкус, хрустит на зубах.

После окончания процесса брожения перенести ка-

пусту в холодное место. Наилучшие условия для хранения квашеной капусты создаются при температуре 0—2°С. При такой температуре капуста не становится чрезмерно кислой. Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.

119. Капуста белокочанная, квашенная с тмином

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Семена тмина содержат 3—7% сильно пахнущего тминного масла, которое обладает приятным вкусом и запахом и улучшает вкус квашеной капусты. Кроме того, тминное масло, покрывая поверхность сока тонкой пленкой, препятствует развитию вредных микроорганизмов, в частности, плесеней. Подобными свойствами обладают семена укропа, в которых содержится до 4% эфирных масел. Семена тмина добавляют в измельченную капусту вместе с солью.

В остальном готовят ее по рецепту 118.

120. Капуста белокочанная, квашенная с приправами

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 2 г лаврового листа.

Готовить квашеную капусту обычным способом (см. рецепт 118). Лавровый лист, разрезанный на узкие полоски, добавить при укладке капусты в тару.

121. Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300—500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

Тщательно промытую морковь очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом (см. рецепт 118). Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

122. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и луком

10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г лука,
25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

Лук очистить, нарезать кубиками и смешать с капустой и измельченной на крупной терке морковью. Готовить квашеную капусту обычным способом (см. рецепт 118).

123. Капуста белокочанная, квашенная с морковью, луком и лавровым листом

10 кг капусты, 500 г моркови, 100 г лука,
2 г лаврового листа.

Очищенную морковь измельчить на крупной терке. Лук нарезать кубиками. Лавровый лист разрезать на узкие полоски. Все перемешать с капустой. Готовить обычным способом (см. рецепт 118).

124. Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян укропа
или тмина, 200—250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно (см. рецепт 118).

Можно класть и целые яблоки — в этом случае подбирают плоды средней величины. Целые яблоки кладут после того, как капуста утрамбована и пустила сок.

125. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок,
25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Готовить по рецепту 118. Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

126. Капуста белокочанная, квашенная с клюквой

10 кг капусты, 200 г клюквы, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Клюква содержит много кислот. Увеличение кислотности продукта, особенно в начальный период брожения, препятствует развитию вредных микроорганизмов. Кроме того, клюква содержит прекрасный антисептик — бензойную кислоту.

Добавить клюкву при закладке капусты в тару. Готовить обычным способом (см. рецепт 118).

127. Капуста белокочанная, квашенная с брусникой и морковью

10 кг капусты, 100 г брусники, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Брусника играет такую же роль, как и клюква (см. выше). Готовить обычным способом (см. рецепт 118).

128. Капуста, квашенная по-грузински

10 кг капусты, 3—4 кг столовой свеклы, 3—6 стручков острого перца. Состав заливки: на 10 л воды — 500—700 г соли.

Вымытую столовую свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перец измельчить. Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную посуду, перекладывая свеклой и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты (см. рецепт 118). Если нужно, чтобы капуста была быстро готова, добавить в рассол 6—8 ст. ложек уксуса.

129. Капуста краснокочанная квашеная

10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли.

Твердые и кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложить в посуду, уплотняя. Далее поступать, как с белокочанной капустой (см. рецепт 118).

130. Капуста цветная квашеная

Состав заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3—5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3—4 мин. в кипящей подкисленной или подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. (Бланшированная капуста в дальнейшем не буреет). Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

131. Сок из квашеной белокочанной капусты

Сок получают из капусты, в которой еще не полностью закончился процесс брожения. Такая капуста уже довольно кислая, но еще с достаточным количеством сахара.

Сок отжать и процедить через частое сито или фланель. Разлить сок в банки и укупорить полиэтиленовыми крышками. При температуре около 0°С такой сок может храниться продолжительное время, а при комнатной температуре — не более суток.

132. Сок капустно-свекольный

Извлечь сок из квашеной капусты (см. рецепт 322) и столовой свеклы. Смешать их в соотношении 1:1 или 1:2. Такие соки хорошо дополняют друг друга по вкусу и по цвету.

Капустно-свекольный сок может храниться длительное время при температуре около 0°С в закрытой посуде.

133. Капуста белокочанная, маринованная с морковью

1 кг капусты, 50 г моркови, 5 г семян укропа или тмина, 50—100 г сахара, 25 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л уксуса 9%-ного.

На литровую банку — по 5—8 горошин черного и душистого перца.

Капусту и морковь подготовить и нашинковать, как для квашения (см. рецепт 118), затем капусту смешать с солью, сахаром, тмином или укропом и отставить на 2—3 ч. Приготовить заливку и заполнить ею банки на 1/4. В банки с заливкой уложить капусту с приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 20 мин., литровые и двухлитровые — 25 мин.

134. Капуста белокочанная, маринованная с яблоками

1 кг капусты, 100 г яблок (антоновки), 5 г семян тмина или укропа, 50—100 г сахара, 25 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л уксуса 9%-ного.

На литровую банку — по 5—8 горошин черного и душистого перца.

Капусту подготовить и нашинковать, как для квашения (см. рецепт 118). Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой или кубиками. Капусту смешать с нарезанными яблоками, добавить соль, сахар, перец и отставить на 2—3 ч.

Приготовить заливку и заполнить ею банки на 1/4, уложить в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 20 мин., литровые и двухлитровые — 25 мин.

135. Капуста белокочанная, маринованная с морковью и яблоками

1 кг капусты, 60 г моркови, 30 г яблок, 5 г семян тмина или укропа, 50—100 г сахара, 25 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л уксуса 9%-ного.

На литровую банку — по 5—8 горошин черного и душистого перца.

Капусту, морковь и яблоки подготовить и мариновать, как капусту, маринованную с яблоками (см. рецепт 134).

136. Капуста белокочанная, маринованная с клюквой или брусникой

1 кг капусты, 20 г клюквы, 20 г моркови, 5 г семян тмина или укропа, 50—100 г сахара, 25 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л уксуса 9%-ного.

На литровую банку по 5—8 горошин черного и душистого перца.

Готовить, как капусту, маринованную с морковью (см. рецепт 133).

137. Капуста белокочанная, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100—200 г лука, 40—60 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,45 л уксуса 9%-ного, 200—300 г сахара.

На литровую банку — 3—4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4—5 мин. в кипящей воде и сразу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой заполнить банки на 1/4. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые банки — 20—25 мин.

138. Капуста брюссельская маринованная

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3 л уксуса 9%-ного, 60 г сахара, 40—70 г соли, 0,5 г черного перца горошком.

Брюссельскую капусту очистить от листьев, отрезать стебельки. Разрезать капусту на четыре части. Можно нашинковать. Подготовленную капусту плотно уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 20 мин., литровые и двухлитровые — 25 мин.

139. Овощная смесь в маринаде

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зел[еных] помидоров, 1 кг сладкого перца, 200—400 г лук[а].

Состав заливки: на 1 л воды — 100—150 г сол[и], 0,45 л уксуса 9%-ного, 200—300 г сахара.

На литровую банку — 10—20 г семян тмина ил[и] укропа, 10—15 семян горчицы, 5 лавровых листьев.

Капусту нашинковать, как для квашения. Зелены[е] помидоры нарезать кружками. Зеленые мясистые пло-ды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 мин. в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубика-ми. Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на 1/4, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризо-вать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые — 20 мин.

КЛЮКВА

140. Компот клюквенный

Состав заливки: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Крупные и зрелые ягоды уложить в банки по плечи-ки, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее за-полнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиро-пом. Пастеризовать при температуре 90°С: полулит-ровые банки — 20 мин., литровые — 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 мин.

141. Компот клюквенный ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Банки плотно заполнить ягодами по плечики и за-лить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5—7 мин. сироп слить, ягоды оставить в банках. Сироп довести до кипения и вновь залить им ягоды в банки так, чтобы он слегка перелился через края гор-лышка. Сразу же укупорить жестяными крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

142. Клюква, протертая с сахаром

1 кг клюквы, 1 кг сахара.

Ягоды опустить на 8—10 мин. в кипящую воду, затем откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, ягоды протереть. Полученную массу смешать с сахаром и подогреть до полного его растворения. Клюкву с сахаром переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 20 мин., литровые — 25—30 мин.

143. Клюква с сахаром

1 кг клюквы, 1,5—2 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды пропустить через мясорубку или измельчить в кастрюле деревянным пестиком. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром и переложить в банки. Сверху массу засыпать сахаром и закрыть крышками или завязать пергаментом. Хранить в темном холодном месте.

144. Клюква натуральная в сахаре

1 кг клюквы, 1,5—2 кг сахара.

Стеклянные банки заполнить крупными зрелыми ягодами, пересыпая сахаром. Сверху ягоды также засыпать сахаром, закрыть крышками и поставить в холодное место.

145. Клюква в собственном соку

Из мелких, неравномерно окрашенных ягод выделить сок и профильтровать. Крупные ягоды высыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод — 3 части сока). Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, и сразу же фасовать. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 5—6 мин., литровые — 10, трехлитровые — 20 мин.

146. Клюква натуральная стерилизованная

Зрелые красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горя-

чую массу переложить в банки и стерилизовать: пол
литровые банки — 7—9 мин., литровые — 9—10, тре
литровые — 20 мин.

147. Сок клюквенный натуральный

Ягоды измельчить деревянным пестиком или пропу-
стить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подо-
греть до 60—70°С. Чтобы увеличить выход сока, на
каждый килограмм дробленой массы добавить 3/4 ста-
кана воды. Подогретую массу прессовать, сок проце-
дить и подогреть до 75—78°С для осаждения белковых
веществ. Снова процедить сок, довести до кипения, ки-
пятить 2—4 мин., разлить в бутылки или банки, сразу
же укупорить и положить на бок (бутылки) или по-
ставить вверх дном (банки) до полного остывания.

В выжимках остается еще значительное количество
биологически активных веществ. Для их извлечения вы-
жимки заливают горячей водой и прессуют. Получают
сок так называемого второго отжима. Его используют
для приготовления купажированных соков.

148. Сок клюквенный с сахаром

0,6 л клюквенного сока, 0,4 л сахарного сиропа
45%-ного.

Свежеприготовленный клюквенный сок (см. рецепт
147) смешать с сахарным сиропом, довести до кипения,
кипятить 2—4 мин., сразу же разлить в банки или бу-
тылки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного
остывания.

149. Сок клюквенный с мякотью

1 кг клюквы, 0,65 л сахарного сиропа 50%-ного.

Клюкву размять деревянным пестиком в эмалиро-
ванной посуде, подогреть до 65—70°С и протереть через
сито. Сахарный сироп смешать с клюквенным пюре,
подогреть массу до 60—65°С и разлить в банки или бу-
тылки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые
банки и бутылки — 20 мин., литровые — 25—30 мин.

150. Сироп клюквенный

1 л клюквенного сока, 1,5 кг сахара.

Клюквенный сок (см. рецепт 147) подогреть до 60—65°С, растворить в нем сахар и разлить в банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 20 мин., литровые — 25—30 мин.

151. Сироп клюквенный натуральный

1 кг клюквы, 1,5—2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, вымыть, разложить тонким слоем для просушивания. Сухие ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром (постукивать по банке, чтобы уплотнить содержимое). Заполненные банки завязать марлей и поставить в холодное место. Когда сахар растворится в выделившемся соке, а ягоды всплывут, сироп отделить. Разлить его в стерильные банки или бутылки и укупорить. Оставшиеся ягоды использовать для приготовления сока, кваса, киселя и т. п.

152. Варенье клюквенное

1 кг клюквы, 1,5—1,6 кг сахара, 2—2½ стакана воды.

Ягоды опустить на 3—4 мин. в кипящую воду, затем перенести их в кипящий сахарный сироп. Варить на слабом огне до готовности в один прием. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

153. Варенье клюквенное с яблоками

1 кг клюквы, 200—500 г яблок, 1,6—1,9 кг сахара, 2—2½ стакана воды, 1—2 г ванильного сахара, цедра лимона или кусочек корицы.

Поставить варить варенье из клюквы (см. рецепт 152). Сладкие яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Опустить яблоки на 8—10 мин. в кипящую воду. Незадолго до окончания варки варенья из клюквы добавить в нее ломтики яблок. Перед самым окончанием варки добавить в варенье ванильный сахар и корицу или лимонную цедру, натертую на терке. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

154. Варенье клюквенное с орехами

1 кг клюквы, 1 стакан ядер грецких или лесных о[...]хов, 1,4—1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Поставить варить варенье из клюквы (см. рец[...] 152). Ядра орехов кипятить в воде 30 мин., затем мел[...] нарезать. Подготовленные таким образом орехи бр[...]сить в варенье незадолго до его готовности. Фасова[...] и хранить варенье обычным способом.

155. Морс клюквенный

1 кг клюквы, 800 г сахара, 2 л воды.

Ягоды бланшировать 3—4 мин., размять деревянным пестиком и залить бланшировочной водой (3 стакана). Отжать сок. Выжимки залить 7 стаканами воды, довести до кипения и снова отжать. Полученные сок и отвар смешать, довести до кипения, прибавить сахар и охладить. Укупорить и хранить в холодном месте.

Морс подают холодным.

156. Клюква моченая

Состав заливки: на 1 л воды — 4 ст. ложки сахара, 1—2 чайной ложки соли, 3—4 горошины душистого перца, 3—4 бутона гвоздики.

Для мочения клюквы используют стеклянную и эмалированную посуду, а также хорошо вымытые и пропаренные деревянные кадки и бочки.

Перебранные и тщательно промытые ягоды высыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6—7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25—30 дней моченые ягоды готовы к употреблению.

Моченую клюкву используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

КРЫЖОВНИК

157. Компот из зрелого крыжовника

Состав заливки: на 1 л воды — 400—700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно также опустить их на 3—5 мин. в нагретую до 70°С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 8 мин., литровые — 10—12, трехлитровые — 15 мин. Можно пастеризовать при 90°С соответственно 15, 20 и 30 мин.

158. Компот крыжовенный ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 400—700 г сахара.

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5—7 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами. Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка переливаться через края горлышка. Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

159. Компот из недозрелых ягод крыжовника

Состав заливки: на 1 л воды — 500 г сахара.

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

160. Компот крыжовенно-смородиновый

2 кг крыжовника, 1 кг черной или красной смородины.
Состав заливки: на 1 л воды — 200—700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть и уложить в банки вместе с ягодами черной или красной смородины. Залить горячим сиропом и стерилизовать (см. рецепт 157).

161. Крыжовник с сахаром

1 кг крыжовника, 100—500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным и рыбным блюдам берут на 1 кг ягод 100—200 г сахара, для сладкого — 400—500 г.

Ягоды пересыпать сахаром, переложить в кастрюлю и подогреть примерно 5 мин., чтобы ягоды пустили сок. Постоянно помешивать. Горячую массу разлить в прогретые банки по края горлышка, укупорить и сразу же перевернуть вверх дном до полного остывания.

162. Варенье крыжовенное

1 кг крыжовника, 1,3 кг сахара, 1½ — 2 стакана воды.

Ягоды наколоть, залить холодной водой и выдержать 6—8 ч в холодном месте. Затем воду слить, процедить и сварить на ней сахарный сироп. Ягоды опустить в кипящий сироп порциями. Варить до готовности способом многократной варки (см. рецепт 46).

163. Варенье крыжовенное по-польски

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 1½ стакана воды.

Твердые, не совсем зрелые ягоды наколоть и опустить на 2—3 мин. в кипящую воду. Охлажденные ягоды переложить в варочный тазик и залить горячим сахарным сиропом. Довести до кипения и поставить в холодное место на 8—10 ч. Затем на слабом огне довести до кипения, варить 3—5 мин. и вновь поставить в холодное место. Проделать так еще 2 раза и варить до готовности.

164. Варенье «царское»

1 кг крыжовника, 1,3 кг сахара, 1½ стакана воды, 15—20 молодых вишневых листьев.

Это варенье имеет превосходный аромат и приятный цвет.

Молодые здоровые вишневые листья тщательно вымыть, бросить в кипящую воду, кипятить несколько минут, остудить. Отвар процедить и использовать для приготовления сахарного сиропа. Варить варенье способом многократной варки (см. рецепт 163).

165. Джем из крыжовника

1 кг крыжовника, 500 г сахара, $^1/_2$ стакана воды.

Для приготовления джема взять недозрелые ягоды. Приготовить сахарный сироп и в него порциями опустить ягоды. Варить до готовности в один прием.

МАЛИНА

166. Компот из малины. 1-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — 300—700 г сахара.

Подготовить яркоокрашенные плотные ягоды. Уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 25—30 мин.

167. Компот из малины. 2-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — 700 г сахара.

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6—8 ч, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать (см. выше).

168. Малина в собственном соку

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне, пока они не пустят сок. В горячем виде переложить в банки и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин.

169. Малина натуральная с сахаром

1 кг садовой или лесной малины, 200 г сахара для садовой или 300—400 г для лесной малины.

Подготовленные ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивать по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 20 мин., литровые — 25, трехлитровые — 30 мин.

170. Малина с сахаром

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15—20 мин., когда ягоды осядут, пополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 7—8 мин., литровые — 10—12 мин.

171. Малина, протертая с сахаром

1 кг пюре из малины, 0,3—1 кг сахара.

Ягоды с небольшим количеством воды подогревать на слабом огне, пока они не пустят сок. Массу протереть через сито, смешать с сахаром и подогревать до полного его растворения. Разложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 20—22 мин., литровые — 30—35 мин.

172. Малина, консервированная с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды черной смородины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины извлечь сок (см. рецепт 298) и вылить в кастрюлю с малиной. Подогреть малину на слабом огне и при помешивании добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить жестяными крышками.

173. Сок малиновый натуральный

1 кг малины, 150—200 г воды.

Ягоды осторожно вымыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с предварительно подогретой до 60°C водой. Подогреть ягоды при помешивании до 60°C, снять с огня, накрыть крышкой и через 15 мин. извлечь сок. Сок фильтровать, довести до кипения, сразу же разлить в бутылки или банки и укупорить. Или же пастеризовать при 85°C: поллитровые банки или бутылки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

174. Сок малиновый с сахаром

1 л малинового сока, 0,2 л сахарного сиропа 40%-ного.

Свежеприготовленный малиновый сок смешать с сахарным сиропом и пастеризовать (см. рецепт 173).

175. Сироп малиновый

1 л малинового сока, 1,7—2 кг сахара.

Приготовить малиновый сок (см. рецепт 173). Сок с сахаром смешать горячим, полугорячим или холодным способом.

При горячем способе сок выливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар, ставят на огонь и подогревают до кипения (до полного растворения сахара). При полугорячем способе сок подогревают до 85—90°С и растворяют в нем сахар. При холодном способе сахар растворяют при нагревании в 20% сока, снимают с огня и смешивают с остальным соком.

Сироп, приготовленный любым из способов, разлить в бутылки или банки, пастеризовать (см. рецепт 173) и хранить в темном месте.

176. Сироп малиновый по-болгарски

1 кг малины, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить сахарный сироп из воды и сахара. В кипящий сироп опустить малину, довести до кипения, снять пену, после чего отставить. Холодную массу процедить. Сироп довести до кипения и варить 5 мин. Снять пену, разлить сироп в горячем виде и укупорить.

177. Варенье из малины. 1-й способ

1 кг малины, 1,5 кг сахара, $3^1/_2$ стакана воды.

Приготовить сахарный сироп и залить им подготовленные ягоды малины. Через 4—5 ч сироп отделить через дуршлаг и уварить. Затем отставить сироп, несколько охладить и положить в него ягоды. Поставить на слабый огонь и варить до готовности.

178. Варенье из малины. 2-й способ

1 кг малины, 1,2—1,5 кг сахара.

Этим способом варят варенье из ягод нежной консистенции.

Засыпать ягоды половиной нормы сахара и поставить в холодное место на 8—10 ч. Сок осторожно слить, добавить в него оставшийся сахар, растворить на слабом огне, помешивая. Когда сахар растворится, снять сироп с огня и охладить. В холодный сироп переложить ягоды и варить на слабом огне до готовности.

179. Варенье из малины (старинный способ)

1 кг малины, 1.5 кг сахара.

Ягоды высыпать в варочный тазик в 1—2 слоя, засыпать сахаром и на 8—10 ч поставить на лед или в холодильник. После этого на слабом огне довести до кипения и варить 18—20 мин.

180. Джем из малины

1 кг малины, 100 г сахара.

Ягоды засыпать сахаром, на слабом огне довести до кипения, помешивая. Варить до готовности примерно 20 мин. и фасовать в горячем виде. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 22—25 мин.

181. Сушка малины

Для сушки берут не совсем зрелые ягоды садовой и лесной малины. Зрелые ягоды при сушке раскисают. Ягоды перебирают, очищают и раскладывают на ситах в один слой. На солнце ягоды малины сохнут 10—12 дней. В сушильном шкафу они высыхают за 2—4 ч. Сначала сушат при температуре 45—50°С, а досушивают при 60°С. Высушенные ягоды охлаждают и тут же укупоривают в герметичные упаковки.

МОРКОВЬ

182. Варенье из моркови

1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара,
2—3 г лимонной кислоты.

Отобрать молодые здоровые корнеплоды с небольшой сердцевиной, тщательно вымыть, на 4—10 мин. опустить в кипящую воду. Охладить в холодной воде, очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Из половины сахара приготовить 50%-ный сироп. Кипящим сиропом залить нарезанную морковь и оставить на 5—6 ч. Затем довести до кипения, варить 3—5 мин., снять с огня и оставить на 10—12 ч. После этого добавить остальной сахар и, помешивая, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара или кусочек корицы.

183. Морковь маринованная

Состав заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 60—90 г сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

На литровую банку — по 8—10 зерен душистого и черного перца, 5—7 бутонов гвоздики, 1—2 лавровых листа, кусочек корицы.

Молодые нежные корнеплоды тщательно вымыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 2—5 мин. Охладить морковь в холодной воде, нарезать кусочками одинаковой формы, уложить в банки по плечики, предварительно положив на дно банок пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 12—15 мин., литровые — 20—25 мин.

184. Морковь натуральная стерилизованная

Состав заливки: на 1 л воды — 20—30 г соли.

Морковь вымыть и очистить. Корнеплоды диаметром 2—3 см консервировать целиком, более крупные — нарезать кружками или кубиками. Подготовленную морковь бланшировать 2—3 мин. в горячей воде при температуре 90°С и сразу же охладить в холодной. Морковь уложить в банки, оставив 1—2 см до края горлышка,

залить горячим рассолом и закрыть прижимными крышками. Стерилизовать при 105°С: полулитровые банки — 30 мин., литровые — 40 мин. Чтобы достичь такой температуры, в стерилизационную ванну добавить соль (265 г на 1 л воды).

185. Морковь соленая

Состав заливки: на 1 л воды — 620 г соли.

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымыть в нескольких водах с помощью щетки и плотными рядами уложить в посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть полотном, сверху положить кружок и гнет. Выдержать морковь 2—3 дня при комнатной температуре. Затем перенести в холодное место.

В дальнейшем использовать соленую морковь для кулинарной обработки.

186. Сок морковный

Для приготовления сока берут молодые, свежие, но достаточно зрелые корнеплоды.

Морковь тщательно вымыть, очистить, измельчить и выделить сок с помощью пресса. Сок отстоять, снять с осадка и процедить через 2—3 слоя марли. Нагреть сок до 80—85°С и сразу же перелить в бутылки или банки, не доливая до краев бутылок 3—3,5 см, банок — 1—1,5 см. Укупорить и стерилизовать при температуре 108°С в течение 30 мин. Чтобы достичь такой температуры, добавить в стерилизатор соль (400 г на 1 л воды). Пробки и крышки дополнительно укрепить скобами, чтобы их не сорвало во время стерилизации.

МОРОШКА

187. Компот из морошки

Состав заливки: на 1 л воды или сока из любых ягод — 200—300 г сахара.

Очищенные ягоды морошки укладывают в чистые стеклянные банки и заливают холодным сиропом. Время пастеризации 20 минут.

188. Напиток из морошки

Берут столовую ложку ягод, добавляют полложки земляники (лучше лесной), измельчают деревянным пестиком и заливают стаканом кипятка. Перед использованием добавляют по вкусу сахар, процеживают сквозь марлю и сок готов к потреблению. Хранят в холодном месте.

189. Морошка в собственном соку

Подготовленные ягоды (дозревшие или спелые, но не перезревшие) выложить в банки и засыпать сахаром.

Перебранные ягоды укладывают в бочки, заливают холодной ключевой водой, укупоривают и погружают в холодную воду.

ОБЛЕПИХА

190. Компот из облепихи

Состав заливки: на 1 л воды — 900 г сахара.

Для приготовления компота облепиху собирают в начале созревания ягод, до заморозков, когда ягоды еще твердые.

Ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 12 мин., литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

191. Компот облепихово-яблочный (грушевый)

500 г облепихи, 1 кг яблок или груш.

Состав заливки: на 1 л воды — 400—800 г сахара.

Для приготовления этого компота берут сладкие яблоки. Мелкие и средние плоды консервируют целиком, крупные режут на половинки или дольки.

Ягоды облепихи и яблоки (груши) уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать, как компот из яблок.

192. Компот-ассорти

1 кг облепихи, 1 кг яблок, 600 г шиповника.
Состав заливки: на 1 л воды — 429—438 г сахара.

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3—5 мин. в кипящей воде и сразу охладить в холодной. Отобрать крупные, зрелые и твердые плоды шиповника, удалить плодоножки и остатки цветка, разрезать плоды пополам и тщательно очистить от семян и волосков. Если плоды шиповника мелкие или волоски трудно отделяются, не разрезать их — использовать целиком в меньшем количестве (на литровую банку 10—20 шт.). Ягоды облепихи вымыть и удалить плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник послойно уложить в банки по плечики, уплотнить и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 25, трехлитровые — 35—40 мин.

193. Сок облепиховый

Ягоды облепихи раздавить деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, залить водой, подогретой до 60°С, и через несколько часов отжать сок (на 1 кг ягод добавляют 1 стакан воды). Дать соку отстоять, снять с осадка, процедить, подогреть до 95°С, быстро разлить в тару до самого верха и сразу же укупорить. Можно его и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки или бутылки — 15 мин., литровые — 20 мин.

194. Сок облепиховый с сахаром

0,55 л сока облепихи, 0,45 л сахарного сиропа 45%-ного.

Облепиховый сок (см. рецепт 190) смешать с сахарным сиропом, подогреть до 75—80°С для лучшего смешения, процедить и пастеризовать (см. рецепт 190).

195. Сок облепихово-черноплоднорябиновый

0,35 л облепихового сока, 0,25 л сока черноплодной рябины, 0,4 л сахарного сиропа 40%-ного.

Сахарный сироп приготовить на соке черноплодной рябины второго отжима. Облепиховый сок (см. рецепт

190) смешать с сахарным сиропом, подогреть до 75—80°С и пастеризовать или консервировать способом горячего розлива (см. рецепт 190).

196. Облепиха с сахаром пастеризованная

1 кг облепихи, 400—500 г сахара.

Банки заполнить ягодами облепихи, перекладывая сахаром. Поставить в холодное место на 6—8 ч, затем дополнить банки ягодами с сахаром и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин.

197. Облепиха, протертая с сахаром

1 кг пюре облепихи, 0,8—1 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить и протереть через сито. Если ягоды твердые и плохо протираются, предварительно бланшировать их 2—3 мин. в горячей воде. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром, подогреть на слабом огне примерно до 70°С до полного растворения сахара. Переложить в горячие банки и пастеризовать при 80°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин. Массу можно консервировать и другим способом: облепиху с сахаром подогревать в течение 5 мин. при 85°С, разложить в банки по края горлышка и сразу же укупорить.

198. Варенье из облепихи. 1-й способ

1 кг облепихи, 1,5 кг сахара, 0,8 л воды.

Перебранные и промытые ягоды залить горячим сахарным сиропом и поставить в холодное место на 3—4 ч. Затем отделить сироп от ягод, довести до кипения, снять с огня. Дав сиропу несколько остыть, вновь положить в него ягоды и на слабом огне варить до готовности.

199. Варенье из облепихи. 2-й способ

1 кг облепихи, 1,5 кг сахара.

Твердые ягоды, собранные до заморозков, вымыть, обсушить и переложить в варочный тазик. Ягоды засыпать сахаром и поставить в холодное место на 8—10 ч.

Когда сок покроет ягоды, отделить его, довести до кипения, растворить в нем сахар при помешивании. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить до готовности в один прием.

ОГУРЦЫ

200. Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)

10 кг огурцов, 320 г укропа, 20 г чеснока, 60 г корня хрена, 70 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 14 г черного горького и красного острого перца.

Состав рассола: на 10 л воды — [illegible]—916 г поваренной соли (при засоле крупных огурцов), 727—836 г (при засоле средних огурцов); [illegible]—727 г (при засоле мелких огурцов).

В домашних условиях огурцы часто солят в эмалированной посуде и стеклянных банках. При этом придерживаются той же последовательности, что и при засоле в бочках. Приправы закладывают на дно, а огурцы кладут сверху. В небольшую посуду предпочтительнее закладывать небольшие огурцы. Рассол заливают с некоторым избытком. Сверху также кладут деревянный (не фанерный!) кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрывают чистой тканью и выдерживают при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы переносят в холодное помещение с температурой 0—1°С. Через 10—15 дней, когда ферментация закончится, посуду доливают рассолом до краев и закрывают крышками.

201. Огурцы соленые со сладким перцем

10 кг огурцов, 2,6 кг сладкого перца, 60 г чеснока, 350 г зелени укропа, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев.

Состав рассола тот же, что при засолке огурцов.

Перец вымыть, очистить от семян и уложить в банки вместе с огурцами. Для ускорения брожения огурцы предварительно на 2—3 мин. опустить в кипящую во-

де. Солить в бочках или небольшой эмалированной посуде (см. рецепт 197).

Огурцы соленые с перцем перед употреблением порезать и заправить растительным маслом.

202. Огурцы соленые с перцем

10 кг огурцов, 350 г зелени укропа, 60 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 60 г вишневых листьев, 61 г дубовых листьев, 9 г лаврового листа.

Состав заливки: на 5—6 л воды — 4—4,5 л протертых плодов сладкого перца, соль – в зависимости от величины огурцов.

Перец вымыть, очистить от семян, пропустить через мясорубку. Соль растворить в воде, в рассол добавить кашицу из сладкого перца. В остальном солить обычным способом (см. рецепт 197).

203. Огурцы в крепком рассоле

Состав рассола: на 10 л воды — 2,5—3 кг соли.

При этом способе засолки пряностей не кладут. Огурцы плотно укладывают в тару и заливают рассолом, укупоривают и хранят в темном и прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах.

204. Огурцы натуральные с солью

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 2—3 мм, пересыпать половиной нормы соли и уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место. Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью. Укупоривать и хранить в прохладном и темном месте.

Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

205. Огурцы малосольные

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 3—5 стручков красного острого перца, 10—20 зубчиков чеснока.

Состав рассола: на 10 л воды — 600 г соли.

Огурцы вымочить в течение 2—4 ч, тщательно вымыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в трехлитровые банки. Приправы положить на дно и затем сверху. Приготовить рассол, дать отстояться, фильтровать, подогреть до 50—60°С и залить в банки с огурцами. Завязать банки марлей. Через 2—4 дня ферментация заканчивается — и огурцы готовы к употреблению. Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно положить небольшой кусок ржаного хлеба и прилить немного рассола из соленых огурцов.

206. Огурцы соленые с сахаром по-чешски

10 кг огурцов, 100—150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100—150 г корня хрена, 5—7 луковиц.

Состав заливки: на 10 л воды — 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300—700 г сахара, 8—10 лавровых листьев, по 25—30 горошин черного и душистого перца, 10—15 г семян горчицы.

Морковь, хрен и лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовить заливку и в горячем виде налить в банки с огурцами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 35—40 мин., двух- и трехлитровые банки — 50—60 мин.

Сахар добавляют в заливку по вкусу.

207. Огурцы соленые стерилизованные

Огурцы стерилизуют, если нет условий для хранения их при оптимальной температуре, то есть при 0—1°С.

Соленые огурцы, приготовленные одним из способов, промыть и уложить в банки. Рассол процедить и залить им огурцы.

Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 2—3 мин., литровые — 5—7, двухлитровые — 10—12, трехлитровые — 13—15 мин. Укупорить.

208. Огурцы соленые, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8—2 л красносмородинового сока, 1—2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Состав рассола: на 10 л воды — 200—250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 3—5 мин., литровые — 8, трехлитровые — 12—15 мин.

209. Огурцы маринованные острые

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1—2 головки чеснока, 15—20 г семян горчицы, 3—5 г черного перца.

Состав заливки: на 8 л воды — 1,4 л столового уксуса, 250—400 г соли, 300—500 г сахара.

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусками длиной 10—15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху, остальные приправы положить на дно. Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°С: литровые и двухлитровые банки — 20—25 мин., трехлитровые — 30—35 мин.

210. Огурцы, маринованные по-варшавски

10 кг огурцов, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 9 л воды — 0,7 л столового уксуса, 150 г соли, 50—100 г сахара, по 10—15 г черного и душистого перца и семян горчицы, 5—7 лавровых листьев.

Для приготовления огурцов этим способом нужны плоды небольшого размера.

Подготовленные огурцы уложить в банки вертикально вместе с чесноком, залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°С: литровые и двухлитровые банки — 20—25 мин., трехлитровые — 30—35 мин.

211. Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

10 кг огурцов, 150—200 г укропа с семенами, 500—800 г лука, 15—20 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды — 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10—15 зерен черного перца и горчицы, 5—6 лавровых листьев.

Огурцы плотно уложить в банки, добавить в каждую 1—3 зубчика чеснока, 1—2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, веточку укропа с семенами. Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать при 95°С: литровые и двухлитровые банки — 15—20 мин., трехлитровые — 30—35 мин

212. Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2—3 зубчика чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли

Состав заливки: на 1 л воды — 0,15 л столового уксуса, 50—125 г сахара, 1½—2 ст. ложки горчицы.

Перезрелые огурцы (семенники) очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена. Огурцы вымыть, пересыпать солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложить под гнетом в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10—12 ч. Затем огурцы отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2—4 части и уложить в банки вместе с приправами. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 90°С: литровые банки — 15—20 мин., трехлитровые — 30—35 мин.

213. Маринад-ассорти. 1-й способ

3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках.

Состав слабокислой заливки: на 10 л воды — 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Состав кислой заливки: на 10 л воды — 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь

очистить и нарезать кусочки одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики. Подготовленные овощи на 4—5 мин. опустить в кипящую подсоленную воду (10—15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при 90°С: литровые банки — 15 мин., двух- и трехлитровые — 25—30 мин.

214. Маринад-ассорти. 2-й способ

3,1 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 250 г лука, 55 г зелени укропа, 40—50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Состав слабокислой заливки: на 10 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли.

Состав кислой заливки — см. рецепт 210.

Готовить как маринад-ассорти слабокислый (см. рецепт 210).

215. Маринад-ассорти. 3-й способ

1,8 кг огурцов, 3,5 кг помидоров, 750 г сладкого перца.

Состав заливки: на 10 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить корнишоны и мелкоплодные помидоры. Огурцы вымачивать 6—8 ч., меняя воду. Из перцев вычистить семена. Вымыть перец и вложить один в другой, чтобы он занимал меньше места. Подготовленные овощи плотно уложить рядами, залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°С: литровые — 15 мин., двух- и трехлитровые банки — 25—30 мин.

ПЕРЦЫ СЛАДКИЕ И ОСТРЫЕ

216. Перец салатный

Состав заливки: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, вымыть перец, на 1—2 мин. опустить в кипящую

воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющить их или вложить по нескольку штук один в другой. Банки с перцем заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 12—15 мин., двух- и трехлитровые — 20—25 мин.

217. Салат из перца

Состав заливки: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2—3 мин. опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Нарезать перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 12—15 мин., двух- и трехлитровые — 30—35 мин

218. Салат из перца по-чешски

2—3 кг сладкого красного перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 чайная ложка семян горчицы, 3—5 г лимонной кислоты.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,18—0,21 л столового уксуса, 25 г сахара, 10—12 г соли.

Из зрелого мясистого перца вырезать семена, вымыть и нарезать полосками. Сельдерей вымыть, очистить и тоже нарезать полосками шириной 10 мм. Приготовить заливку, довести до кипения, добавить сельдерей и варить до размягчения. Сельдерей уложить в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 30 мин., двух- и трехлитровые — 50 мин.

219. Салат из перца по-болгарски

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1—0,12 л столового уксуса, 30 г молотого черного перца.

Перец вымыть, 1—2 мин. бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5—8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3—5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 20 мин.).

220. Перец в томатном соке по-болгарски

Состав заливки: на 1 л томатного сока — 25—30 г соли.

Красный мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Опустить плоды в кипящую воду на 1—5 мин., после чего сразу охладить в холодной воде. Вставить перцы один в другой и плотно уложить в банки. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 30—35 мин., литровые — 35—40 мин.

221. Перец в растительном масле по-болгарски

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2×4 см и слегка поджарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уваривать до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 40 мин.).

222. Перец соленый по-чешски

Состав рассола: на 1 л воды — 80 г соли, 20 г сахара.

Сладкий мясистый перец вымыть, вырезать семена, еще раз вымыть, плотно уложить в банки. Сверху по-

ложить кружок и гнет, залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 10—12 дней. Затем хранить в холодном месте с температурой около 0°С.

223. Перец фаршированный

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20—25 г соли, 40—50 г сахара, 1—2 ст. ложки уксуса, 5—6 горошин душистого перца.

Крупные плоды сладкого перца вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Лук для фарша нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать соломкой, потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть через крупное сито или дуршлаг (кожицу удалить). Томатную массу довести до кипения, варить 15 мин, добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 мин. Зелень петрушки измельчить. Растительное масло кипятить несколько минут, охладить до 70°С и разлить в подготовленные банки из расчета 2 ст. ложки на литровую банку. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой подготовленный перец. Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 55 мин., литровые — 65 мин.

224. Перец, фаршированный по-болгарски

4,3 кг сладкого перца, 2,8 кг помидоров, 600 г лука, 4 кг моркови, по 150 г кореньев пастернака, петрушки и сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, по 100 г соли и сахара, 15 г молотого красного острого и 10 г молотого черного перца.

Перец вымыть, вырезать семена, бланшировать плоды 2—3 мин. в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3—4 мм или кубиками и поджарить по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень

смешать, пересыпать половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец. Помидоры мелко нарезать и подогреть до кипения, затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец. Томатную массу варить на слабом огне 5 мин., после чего залить ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 60—70 мин.).

225. Перец маринованный

Состав заливки: на 1 л воды — 60—160 мл столового уксуса, 40—70 г соли, 50—80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2—3 лавровых листа.

Сладкий красный или желтый перец вымыть, на 5 мин. опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной. Обрезать плоды с обоих концов и удалить семена. Стручки вставить один в другой, плотно уложить в банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые — 20—30 мин.

226. Перец, маринованный с маслом

1 кг сладкого перца, 50—80 г растительного масла. Состав заливки: на 1 л воды — 0,1—0,2 л столового уксуса, 40—70 г соли, 50—80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2—3 лавровых листа, растительное масло.

Растительное масло кипятить 5—7 мин., затем разлить в горячие банки. Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть и уложить в банки с маслом. Залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые — 20—30 мин.

227. Лечо

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 15—20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2—3 ст. ложки воды.

Зрелый мясистый перец вымыть, обрезать с концов, удалить семена. Перец нарезать полосками шириной

5—8 мм или кусочками. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 3—4 мм. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2—3 ст. ложки воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 45 мин., трехлитровые — 60 мин.

ПОМИДОРЫ (ТОМАТЫ)

228. Помидоры соленые

10 кг помидоров, 150—200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 20—30 г чеснока, 10—15 г красного острого перца.

Состав рассола: на 10 л воды — 500—700 г соли для красных и розовых помидоров или 600—800 г для бурых и зеленых.

Плоды сортировать по величине и степени зрелости, чтобы солить их не в смеси, а отдельно. Зеленые плоды, кроме мелкоплодных, должны быть не менее 3 см. Приправы положить на дно и затем сверху. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Зеленые помидоры залить горячим рассолом (75°С). Более зрелые помидоры залить холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой. Далее уход за солеными помидорами тот же, что и за солеными огурцами (см. рецепт 197).

229. Помидоры соленые консервированные

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0—1°С. Если таких условий нет, то помидоры консервируют.

Через 3—5 дней после начала ферментации рассол слить. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1—2 мин. и вылить в банки с помидорами. Через 5 мин. снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Про-

делать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

230. Помидоры в собственном соку

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85°С (литровые банки — 25—30 мин.) или стерилизовать в кипящей воде (8—9 мин.).

Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

231. Помидоры очищенные

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара

Мелкоплодные помидоры на 1—2 мин. опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной, снять кожицу и уложить в банки по плечики. Далее делать, как указано в рецепте 227.

232. Помидоры, консервированные целыми плодами

Состав заливки: на 1 л воды — 15—20 г соли, 20—40 г сахара, 2—3 г лимонной кислоты.

Зрелые помидоры средней величины (лучше мелкоплодных сортов) тщательно вымыть и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить банки с помидорами кипящей заливкой и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 30 мин., литровые и двухлитровые — 35—40 мин.

233. Помидоры, консервированные дольками

Состав заливки: на 1 л воды — 15—20 г соли, 20—40 г сахара, 2—3 г лимонной кислоты.

Для этих консервов пригодны только помидоры с мясистой мякотью.

Плоды опустить на 1—2 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные помидоры разрезать на 2—4 части, уложить в банки, не уплотняя, и заполнить кипящей заливкой. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 30 мин., литровые и двухлитровые — 35—40 мин.

234. Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку

Состав заливки: на 1 л томатного сока — 5—7 г соли, 10—30 г сахара.

Подготовленные помидоры уложить в банки (см. рецепт 230). Свежеприготовленный томатный сок довести до кипения, растворить в нем соль и сахар и вылить в банки. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 30 мин., литровые и двухлитровые — 35—40 мин.

235. Помидоры по-мелитопольски

10 кг помидоров, 100—120 г зелени укропа, 40—50 г листьев хрена, 25 г чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 10—15 г листьев мяты, 2—3 лавровых листа, 7—10 г красного острого перца, 7—10 г черного перца.

Состав заливки: на 1 л воды — 50—55 г соли, 0,18—0,24 л столового уксуса.

Отобрать и вымыть красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов. В каждую банку поместить помидоры только одного размера и одной степени зрелости. Зелень вымыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3—4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3—4 части. Приправы и специи уложить на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 5 мин., литровые — 10—12, трехлитровые — 17—20 мин.

236. Сок томатный

Берут зрелые свежесобранные помидоры. Помидоры после дозаривания для приготовления сока непригодны.

Плоды вымыть, вырезать невызревшие и поврежденные части, нарезать дольками и слегка отжать сок. Нарезанные помидоры распарить. Для этого вылить сок в эмалированную кастрюлю, сверху обвязать марлей и на нее положить нарезанные помидоры. Сок довести до кипения и через 3—4 мин., когда помидоры распарятся, протереть их через редкое сито. Затем смешать пюре с соком, подогреть до 85°С и вылить в горячие банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки и бутылки — 30 мин., литровые — 40 мин.

237. Салат из зеленых помидоров

1 кг помидоров, 0,5 кг лука.
Состав заливки: на 1 л воды — 60—120 мл столового уксуса, 20 г сахара, 60 г соли, 5—10 зерен горчицы, 5—10 горошин черного перца.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, на 2–3 мин. опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, опустить на 2–3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать кольцами. Лук и помидоры уложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно. Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев, и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 20—25 мин., литровые — 30—35 мин.

238. Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25—0,3 л столового уксуса, по 5—7 горшин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена

и нарезать его полосками шириной 2—3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить минут 10. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10—12 мин., литровые 15—20 мин.

239. Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука. Состав заливки: на 1 л воды — 30—40 г соли, 50 г сахара, 10—12 г черного перца, 3—4 лавровых листа, 3—[illegible] горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1—3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15—20 мин., литровые — 25—30 мин.

240. Салат из помидоров болгарский

1 кг зеленых помидоров, 900 г сладкого перца, 600 г лука, 75 г зелени сельдерея, 35—40 г соли, 7 г молотого черного перца, 35—40 г сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымыть и нарезать дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 1—2 мин. в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать плоды полосками шириной 5—8 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезать. Подготовленные овощи смешать, добавив соль, сахар, перец и уксус, и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 25 мин.

241. Помидоры в желе по-латышски

Состав заливки: на 1 л воды — 70 г сахара, 40 г соли, 1 чайная ложка столового уксуса, 30 г желатина, перец черный, лавровый лист.

Желатин замочить в теплой воде на 40 мин. Помидоры крупно нарезать и плотно уложить в банки. Можно добавить сладкий перец. В кипящую заливку перенести набухший желатин, опустить мелко нарезанную морковь и дать покипеть 3—4 мин. Горячей заливкой заполнить банки с салатом и стерилизовать (полулитровые банки — 5—7 мин.).

242. Помидоры зеленые маринованные

Состав заливки: на 1 л воды — 0,7—0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 60—100 г соли.
На литровую банку — 1—2 лавровых листа, по 10—15 горошин душистого и черного перца, 10 г красного острого перца.

Зеленые, но уже нормальных размеров помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5—1 см. На 1 кг подготовленных таким образом помидоров взять 50—100 г мелко нарезанного лука. Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6—8 ч. После этого маринад слить, а овощи плотно уложить в банки по плечики. Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 10 мин., литровые и двухлитровые — 15—20 мин.

243. Соус томатный острый

10 кг помидоров, 500 г лука, 3—4 зубчика чеснока, 750 г сахара, 100 г соли, 0,27—0,3 л столового уксуса, 0,2 г черного молотого перца, по 0,1 г молодого душистого перца, гвоздики и корицы, 0,5 г порошка горчицы.

Зрелые помидоры опускать небольшими порциями в кипящую воду на 1—2 мин., охладить в холодной воде и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры и лук переложить в эмалированную кастрюлю и уварить до половины первоначального объ-

ема. Чеснок измельчить и растереть вместе с солью. Пряности в марлевом мешочке положить в томатную массу на время варки. Соль, сахар и растертый чеснок положить в массу за 10 мин. до готовности. Уксус влить перед окончанием варки. Разлить соус в банки в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 25 мин.

244. Соус томатный по-французски

5 кг помидоров, 500 г лука, 2 головки чеснока, 3—4 лавровых листа, 20—30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 ч.). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки. Разлить соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и укупорить банки. Хранить в темном и холодном месте.

245. Паста томатная

3 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15—25 г соли, 3—4 зерна горчицы, по 3—4 горошины черного и душистого перца, 3—4 бутона гвоздики, 1 чайная ложка молотого красного острого перца.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг. В томатный сок добавить измельченный сечкой лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на 1/3. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 мин., после чего разлить в банки и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 10—15 мин., литровые — 25 мин.

246. Помидоры, фаршированные овощами

1,6 кг помидоров, 200 г лука, 250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30—35 г соли, 40—50 г сахара, 1½ ст. ложки 9%-ного уксуса, 5—7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожицу удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7—10 мин. Приготовить овощной фарш. Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие зрелые средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть примерно до 70°С. Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить ранее приготовленным горячим соусом. Сверху налить прокипяченное в течение 5—7 мин. и охлажденное до 70°С растительное масло (из расчета 2 ст. ложки масла на 1 л). Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2—2,5 см. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 60 мин., литровые — 75 мин.

247. Помидоры, фаршированные по-молдавски

1 кг зеленых помидоров, 40 г чеснока, 150 г зелени пастернака или сельдерея, 20—25 г соли.

Зеленые помидоры среднего размера вымыть и с каждого срезать вокруг плодоножки кружок толщиной 2—3 мм. Зелень вымыть холодной водой и измельчить. В семенные гнезда каждого помидора вставить 1—2 зубчика чеснока, на срез уложить зелень, посолить и накрыть срезанными кружочками. Подготовленные таким образом помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой или тарелкой и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место.

Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4—5 дней слить сок, прокипятить и фильтровать. Помидоры переложить в стеклянные банки и залить горячим соком. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 5—7 мин., литровые — 8—10, трехлитровые — 25 мин.

248. Помидоры, фаршированные по-болгарски

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры порезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин., непрерывно помешивая. Соус для заливки готов. Лук очистить, нарезать полосками шириной 3—4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Поджарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до 85—90°С соусом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 60 мин.).

249. Кетчуп

5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160—200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1 чайной ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 чайной ложки семян сельдерея.

Помидоры нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5—7 мин., после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и сразу же укупорить.

РЯБИНА ОБЫКНОВЕННАЯ

250. Компот из рябины

Состав заливки: на 1 л воды — 250—500 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3—4 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики. Залить рябину в банках горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 20 мин., литровые — 30, трехлитровые — 45—50 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10, 15 и 35 мин.

251. Компот из рябины ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 250—500 г сахара.

Ягоды опустить на 3—4 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и разложить в банки. Залить кипящим сахарным сиропом. Через 5—7 мин сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

252. Компот из рябины по-чешски

Состав заливки: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Собрать ягоды, тронутые первыми заморозками, отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3—4 мин в кипящую воду и охладить в холодной воде. Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом и выдержать сутки. После этого компот подогреть до 65—70°С, разлить в подготовленные банки и пастеризовать при 95°С: литровые банки — 30 мин, трехлитровые — 45—50 мин.

253. Сок рябиновый с мякотью

1 кг рябины, 200 г сахара, 2 стакана воды.

1 л воды довести до кипения, бросить в нее 3—4 ст. ложки соли. В солевой раствор на 3—5 мин опустить ягоды рябины, затем сполоснуть в холодной воде и протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с горячим сахарным сиропом,

переложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин.

254. Рябина, протертая с сахаром

1 кг рябины, 2 кг сахара, 1 л воды, соль (на 1 л воды — 3—4 ст. ложки соли).

Ягоды рябины залить кипящим рассолом. Через 4—5 мин ягоды вынуть, сполоснуть и размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром и поставить на 4—6 ч в холодное место. Если сахар полностью не растворится, подогреть массу на слабом огне до полного растворения сахара. Хранить в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками или завязанных пергаментом.

255. Варенье из рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, соль.

Хорошо вызревшие ягоды отделить от плодоножек, перебрать и вымыть в холодной воде. Чтобы уменьшить горечь, ягоды на 3—5 мин погрузить в кипящую подсоленную воду (25—30 г соли на 1 л воды), затем охладить в холодной воде, вынуть и залить 50%-ным сахарным сиропом, для приготовления которого использовать половину сахара. Через 3—4 ч ягоды отделить, а сироп довести до кипения и кипятить 5—6 мин. Плоды залить кипящим сиропом и отстаивать. С перерывами в 4—5 ч эту операцию проделать еще 2 раза. Оставшийся сахар добавить в сироп во время второй и третьей варок. После третьей варки довести варенье до готовности.

256. Повидло рябиново-яблочное

1 кг рябины, 3 кг яблок, 2 кг сахара, 1/2 стакана воды.

Ягоды рябины опустить на 5—6 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогревать на слабом огне, пока ягоды не потрескаются. Затем рябину протереть через сито, рябиновое пюре смешать с яблочным пюре (см. рецепт 344), добавить сахар и варить до готовности.

257. Рябина моченая

Состав заливки: на 1 л воды — 30—50 г сахара, 5—7 бутонов гвоздики или кусочек корицы.

Подмороженную рябину отделить от щитков, тщательно вымыть и высыпать в подготовленную посуду. В кипящей воде растворить сахар, добавить пряности, охладить сироп и залить им рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6—7 дней выдержать при температуре 18—20°С, затем перенести в холодное место. Через 25—30 дней рябина готова к употреблению.

Моченую рябину используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

258. Рябина маринованная

Состав заливки: на 1 л воды — 600 г сахара, 0,1 л уксуса 9%-ного.
На литровую банку — 1 г корицы, 10 горошин душистого перца.

Подмороженные ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и опустить на 3—4 мин. в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и разложить в банки. Пряности предварительно положить на дно банок. Ягоды в банках залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 8 мин., литровые — 10, трехлитровые — 15 мин.

259. Рябина сушеная

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, дать стечь воде и разложить на ситах слоем 2 см. Начинать сушить при температуре 40—45°С, досушивать при 60°С.

Ягоды высыхают за 2—3 ч. При сжимании в кулаке высушенные ягоды не должны выделять сок.

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ

260. Свекла, консервированная с луком

1 кг свеклы, 250 г соли, по 0,4 г черного и душистого перца, 2—3 лавровых листа.

Состав заливки: на 1 л воды — 60 г соли.

Свежую свеклу вымыть и варить 1,5—2 ч. Дать остыть, очистить и нарезать кубиками или пластинками толщиной 7—8 мм. Лук очистить и нарезать кружочками толщиной 4—6 мм. Нарезанную свеклу уложить в банки, перек[illegible] луком и пряностями. Залить горячим рассолом и [illegible]изовать в кипящей воде: полулитровые банки — 40 мин, литровые — 50 мин.

Испол[illegible] приготовления салатов, винегретов, гарниро[illegible]

261. С[illegible]атуральная в рассоле

Состав [illegible] 1 л воды — 30 г соли.

Све[illegible] тщате[illegible] [illegible]мыть, кипятить 15—20 мин, охладить, снять кожицу, нарезать кубиками, пластинками или ломтиками. Нарезанную свеклу уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 40 мин, литровые — 50 мин.

Использовать для приготовления винегретов, первых блюд, гарниров.

262. Свекла маринованная

1,2 кг столовой свеклы, 10 г хрена (корня), 1—3 г семян тмина или укропа.

Состав заливки: 0,3 л воды, 100 г соли, 200 г сахара, 0,6—0,9 л уксуса 9%-ного.

Свеклу тщательно вымыть и варить в скороварке или обыкновенной кастрюле до мягкости. Еще теплые корнеплоды очистить от кожицы, нарезать кубиками, смешать с измельченным корнем хрена и семенами тмина и укропа, уложить в банки. В горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить уксус, кипятить еще несколько минут и залить свеклу в банках. Пастеризовать при 90°C: полулитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

263. Свекла, маринованная по-чешски

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л столового уксуса, 40 г сахара, 5—6 г соли, 20—30 г корня хрена, 1 чайная ложечка семян фенхеля.

Свеклу средней величины вымыть и варить около часа. Очистить свеклу от кожицы и испечь в духовке. Мягкую свеклу натереть на крупной терке и плотно уложить в банки. Сверху положить нарезанный кружочками корень хрена. Залить теплой заливкой и укупорить.

Такая свекла при длительном хранении теряет цвет, поэтому ее лучше готовить несколько раз в течение зимы.

264. Сок свекольный

Для приготовления сока берут свежеубранную свеклу или свеклу в первые месяцы хранения. Корнеплоды должны быть упругие и сочные, с темно-красной мякотью.

Свеклу вымыть и бланшировать паром в течение 30 мин. Для этого в большую кастрюлю или бачок налить немного воды, сверху натянуть марлю, положить на нее свеклу, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Свеклу с кожицей натереть на терке или пропустить через мясорубку. Полученную массу отжать. Сок процедить через фланель или несколько слоев марли, добавить лимонный сок или лимонную кислоту (на 1 л сока — 7 г кислоты), подогреть до 80°С, разлить в бутылки или банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин.

265. Салат из свеклы и капусты по-чешски

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г лука.
Состав заливки: на 1 л воды — 0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.

Свеклу средней величины вымыть и сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные

овощи 10 мин. В горячем виде переложить в банки, залить маринадом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 15 мин).

266. Салат из свеклы по-болгарски

Состав заливки: на 1 воды — 90 г соли, 100 г столового уксуса.

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистить от остатков листьев и корней, вымыть и варить 3—4 ч. Вареную свеклу очистить, нарезать полосками толщиной 10—15 мм и плотно уложить в банки. Залить холодной заливкой, положить кружок и гнет. Через 10—12 дней, когда закончится ферментация, свекла готова к употреблению. Хранить при температуре 5—10°С.

СЛИВА

267. Компот из сливы ренклод

Состав заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 25 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10—12 или 15—18 мин.

268. Компот из слив венгерка

Состав заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом. Консервировать, как и компот из сливы ренклод (см. рецепт 264).

269. Компот из сливы без кожицы

Состав заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Промытые плоды опустить на несколько минут в кипящую воду. Как только кожица начнет лопаться, сливу вынуть, охладить в холодной воде и ножом снять

кожицу. Подготовленные плоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и консервировать (см. рецепт 264).

270. Напиток сливовый

Состав заливки: на 1 л воды — 1 стакан сахара.

Сливу тщательно вымыть и заполнить плодами банки на 1/3. Сварить сахарный сироп и залить им сливу в банках по края горлышка. Через 5—7 мин сироп слить, вновь довести до кипения и залить в банки так, чтобы он слегка перелился через края. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

271. Компот сливово-грушевый

1 кг сливы, 1 кг груш.

Состав заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Сливу тщательно вымыть и наколоть. Зрелые, но не мягкие груши вымыть, плодоножки обрезать на 1/3. Сливы и груши уложить в банки слоями, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 25 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10—12 и 15—18 мин.

272. Компот из сливы с черноплодной рябиной

1 кг слив, 200 г черноплодной рябины.

Состав заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделить от щитков, тщательно вымыть и затем вымачивать 2—3 суток в холодной воде, периодически меняя ее. Подготовленные сливы и рябину уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать (см. рецепт 264).

273. Слива натуральная стерилизованная. 1-й способ

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде (литровые и двухлитровые банки — 30 мин).

274. Слива натуральная стерилизованная. 2-й способ

Зрелую сладкую сливу с неотделяющейся косточкой вымыть и опустить на 2—3 мин в кипящую воду. Вынуть и сразу же плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые и двухлитровые банки — 30 мин).

275. Слива в собственном соку

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливу положить в кастрюлю, добавить $1/2$ стакана воды и подогревать на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки, залить соком и пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

276. Слива в собственном соку с сахаром

1 кг сливы, 300—400 г сахара.

Зрелые плоды разрезать на половинки, удалить косточки. Подготовленную сливу уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы слива пустила сок. На следующий день банки дополнить сливой с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин.

274. Заготовка из сливы для пирогов

Твердые, не совсем зрелые плоды погрузить на 3—4 с в кипящую воду, затем на 1—2 мин в холодную. Такая подготовка предупреждает появление сетки на плодах во время стерилизации. Сливу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 7 мин, литровые — 10, трехлитровые — 20 мин.

278. Сок сливовый с мякотью

1 кг сливы, 50—100 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю и осторожно подо-

греть через сито. В полученный сок добавить по вкусу сахар, подогреть сок до кипения и разлить в бутылки или банки, не доходя на 1—2 см до краев. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые бутылки или банки — 7 мин, литровые — 10 мин.

279. Варенье из сливы. 1-й способ

1 кг сливы, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Этим способом варят сливу с отделяющейся косточкой.

Зрелые, но достаточно твердые плоды разрезать на половинки и удалить косточки. Сварить сахарный сироп и осторожно переложить в него сливу. Чтобы слива полностью покрылась сиропом, посуду, в которой готовится варенье, встряхивать круговыми движениями. Довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Отставить, дать остыть, затем варить до готовности. Фасовать варенье в горячем виде.

280. Варенье из сливы. 2-й способ

1 кг сливы, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Этим способом варят сливы с неотделяющейся косточкой.

Плоды вымыть, наколоть заостренной палочкой в 3—4 местах, переложить в кипящий сироп, встряхивая посуду круговыми движениями, чтобы слива полностью окунулась в сироп. Варить в 3—4 приема.

281. Джем сливовый

1 кг сливы, 1—1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Хорошо созревшие плоды разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик, засыпать сахаром, добавить воду и варить в один прием до готовности на слабом огне, постоянно помешивая.

282. Повидло сливовое

1 кг сливы, 800 г сахара, ½ стакана воды.

Сливу вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю, добавить воду

Заказ № 5091

и подогревать на слабом огне до размягчения. Горячую массу протереть через сито и уварить при помешивании на слабом огне до готовности. Сахар добавить незадолго до конца варки. Готовое повидло должно увариться на 1/3 от первоначального объема. Разлить повидло в банки в горячем виде и оставить их открытыми на 1—2 дня, чтобы образовалась корочка. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментом.

СМОРОДИНА КРАСНАЯ

283. Компот из красной смородины

Состав заливки: на 1 л воды — 400—600 г сахара.

Готовить, как компот из черной смородины (см. рецепт 291).

284. Красная смородина в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком. Пастеризовать при температуре 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин.

285. Сироп из красной смородины по-чешски

1 кг красной смородины белоплодных сортов, 60 мл сока черной смородины или малины, 800—850 г сахара.

Ягоды белоплодных сортов очистить, вымыть, размять деревянным пестиком. На каждый килограмм массы добавить 50—100 г сахара, перемешать и поставить в холодное место на 3—4 дня. Затем переложить массу во фланелевый мешочек и дать стечь соку самотеком. Чтобы сок лучше выделялся, первую порцию сока вылить обратно в мешочек. Полученный сок смешать с оставшимся сахаром, добавить черносмородиновый или малиновый сок, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

286. Сок из красной смородины натуральный

Готовить, как сок из черной смородины (см. рецепт 298). Перед употреблением подслащивать.

287. Сок-ассорти с красной смородиной

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан малинового сока, 2 стакана яблочного сока.

Сок из красной смородины не отличается высокими вкусовыми качествами из-за высокой кислотности, поэтому для улучшения аромата его смешивают с малиновым соком, а для улучшения вкуса — с яблочным.

Извлеченный из ягод сок смешать и консервировать обычным способом (см. рецепт 298).

288. Варенье из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 1—1,2 кг сахара, 1—1½ стакана воды.

Готовить, как варенье из черной смородины (см. рецепт 299).

289. Джем из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 500 г сахара, ½ стакана воды.

Готовить, как джем из черной смородины (см. рецепт 303).

290. Желе из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 500 г сахара.

Ягоды измельчить и извлечь сок. Смешать сок с сахаром (на 1 стакан сока — 1¼ стакана сахара), слегка подогреть и перемешать до полного растворения. Разлить в небольшие банки, чтобы употребить в один—два приема, закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментом. Хранить в холодном месте.

291. Желе-ассорти с красной смородиной

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан сока черной смородины, 1 стакан малинового сока, 1—1,2 кг сахара.

Соки из красной и черной смородины, малины смешать, добавить сахар и размешать до полного растворения. Разлить в банки и укупорить. Хранить в холодном месте.

СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ

292. Компот из черной смородины. 1-й способ

Состав заливки: на 1 л воды — 0,8—1,2 кг сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали, опустить их на 1—2 мин. в приготовленный заранее и охлажденный до 60—70°C сироп [illegible], после этого уложить в банки. Залить горячим [illegible] и стерилизовать в кипящей воде: полулитров[illegible] — 15 мин., литровые — 20 мин. Можно паст[illegible] при 90°C соответственно 20 и 25 мин.

293. Компот из черной смородины. 2-способ

Состав заливки: на 1 л воды — 0,8—1,2 кг сахара.

Этот способ пригоден для приготовления компота в двух трехлитровых банках.

Подготовленные ягоды (см. рецепт 289) уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 3—5 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка. Сразу укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

294. Компот из черной смородины. 3-й способ

Состав заливки: на 1 л черносмородинового сока — 350—400 г сахара.

Из зрелых ягод черной смородины приготовить сок (см. рецепт 289). Сок подогреть, положить в него сахар, довести до кипения, кипятить несколько минут, снять пену и залить сиропом ягоды в банке. Стерили-

зовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин. Можно пастеризовать при 90°С соответственно 20 и 25 мин.

295. Черная смородина натуральная

Отобрать крупные ягоды, вымыть и заполнить ими банки по плечики. Наполненные банки залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин. или пастеризовать при 90°С соответственно 20 и 25 мин. Такую смородину используют зимой для приготовления компотов, киселей и др.

296. «Холодное» пюре с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5—1,8 кг сахара.

Высыпать ягоды в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и распарить под крышкой до размягчения. Горячую массу протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, тщательно перемешать. Чтобы сахар растворился, пюре поставить в холодное место на 8—10 ч. Когда сахар полностью растворится, разлить пюре в банки или бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

297. Черная смородина, протертая с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5—2 кг сахара.

Отобрать крупные ягоды, измельчить, пропустить через мясорубку и смешать с сахаром. Перемешивать до полного растворения сахара. Полученную массу разложить в банки и укупорить. Хранить в темном холодном месте.

298. Черная смородина с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 0,7—1 кг сахара.

Перебранные и вымытые ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки. На 10—12 ч. банки поставить в холодное место, а затем дополнить их ягодами с сахаром и пастеризовать при 80°С: литровые — 30 мин., двухлитровые — 40 мин.

299. Черная смородина в собственном соку

1 кг ягод черной смородины, 200—300 г сахара.

Примерно 2/3 ягод плотно уложить в банки. Остальные ягоды положить в кастрюлю, засыпать сахаром и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Затем содержимое протереть через сито и полученным соком залить ягоды в банках. Пастеризовать при 90°С: литровые банки — 20 мин, двухлитровые — 35, трехлитровые — 45 мин.

300. Сок черносмородиновый с мякотью

1 кг ягод черной смородины, 1 стакан воды, 0,8 л сахарного сиропа 40%-ного.

В эмалированную [illegible] налить воду, довести до кипения, всыпать ягоды [illegible] крышкой распарить до полного размягчения. [illegible] массу протереть через сито и смешать с кипящим [illegible] сахарным сиропом. Разлить в банки и стерилизовать [illegible] кипящей воде (литровые банки — 20 мин.).

Для получения 40%-ного сиропа на 1 кг сахара берут 1,5 л воды.

301. Сок черносмородиновый натуральный

Ягоды раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм массы добавив $1\frac{1}{2}$ стакана воды, подогретой до 80°С. Ягоды с водой на слабом огне подогреть до 60°С и выдержать при этой температуре минут 30. Затем сок отжать, снять с осадка, фильтровать. Консервировать можно двумя способами в зависимости от величины тары. При розливе в банки вместимостью 2 л и более сок консервировать способом горячего розлива. Для этого подогреть сок до 95°С и сразу разлить в банки так, чтобы он пролился через края. Укупорить крышками, перевернуть вверх дном до полного остывания. В мелкую тару залить сок, нагретый до 80°С. Затем банки и бутылки пастеризовать при 85°С: полулитровые бутылки или банки — 15 мин., литровые — 20 мин.

302. Варенье из черной смородины. 1-й способ

1 кг ягод черной смородины, 1,3—1,5 кг сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды.

Ягоды тщательно вымыть, высушить, расстелив на бумаге. Приготовить сироп. В кипящий сироп порциями положить ягоды и варить на слабом огне до готовности в один прием.

303. Варенье из черной смородины. 2-й способ

1 кг ягод черной смородины, 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Ягоды опустить в кипящую воду на 3—5 мин. Воду, в которой бланшировались ягоды, процедить и использовать для приготовления сиропа. В кипящий сироп опустить ягоды. Варенье варить в 3—4 приема по 5—7 мин., считая от момента закипания. Время выстаивания между варками 6—8 ч.

304. Варенье-пятиминутка

1 кг ягод, 1,3—1,5 кг сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды.

Приготовить сироп, довести до кипения. В кипящий сироп опустить отсортированные и промытые ягоды. Ягоды довести до кипения и варить ровно 5 мин., затем разлить в стерильные банки и сразу же укупорить.

305. Джем из черной смородины. 1-й способ

1 кг черной смородины, 500 г сахара.

Ягоды высыпать в варочный тазик, слегка размять, засыпать сахаром и отставить на несколько часов. После этого поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием или 2—3 раза прерывая варку на несколько минут.

306. Джем из черной смородины. 2-й способ

1 кг ягод черной смородины, 500 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

В приготовленный кипящий сироп высыпать ягоды и варить до готовности. Варку 2—3 раза прерывать на несколько минут, снимая пену.

307. «Холодное» желе

1,6 кг ягод черной смородины, 1—1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Из свежесобранных ягод выделить сок (см. рецепт 298), смешать его с сахаром в соотношении 1:2. Чтобы сахар растворился, сок слегка подогреть, не доводя до кипения. Разлить в горячем виде и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

ЧЕРНИКА

308. Компот из черники

Состав заливки: на 1 л воды — 800 г сахара.

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды выложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до краев горлышка. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 10 мин., литровые — 15, трехлитровые — 25 мин.

309. Компот из черники ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 800 г сахара.

Перебранными и промытыми ягодами заполнить подогретые банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5—7 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь залить им банки с ягодами так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу закатать банки крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

310. Черника натуральная в собственном соку

Подготовленные и промытые ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые и трехлитровые — 20 мин.

311. Черника натуральная с сахаром. 1-й способ

1 кг черники, 100—300 г сахара.

1/3 ягод положить в кастрюлю, добавить сахар, подогреть под крышкой до полного размягчения и тщательно размять. Остальные ягоды высыпать в банки или бутылки и залить кипящим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 7 мин., литровые — 10, трехлитровые — 20 мин.

312. Черника натуральная с сахаром. 2-й способ

1 кг черники, 300—400 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подсушить, перемешать с сахаром и переложить в банки. Чтобы ягоды уплотнились, банки слегка постукивать о стол. Пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 25—30 мин.

313. Черника с яблоками

800 г черники, 200 г яблок.

Состав заливки: на 1 л яблочного сока — 800 г сахара.

Кислые яблоки нарезать дольками, вырезать сердцевину. На 2—3 мин. опустить яблоки в кипящую воду и охладить в холодной воде. Чернику смешать с подготовленными яблоками и переложить в банки. Свежеотжатый яблочный сок нагреть до 60—70°С, растворить в нем сахар и горячей заливкой покрыть содержимое банок. Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки — 10 мин., литровые — 15 мин.

314. Черника, протертая с сахаром

1 кг черники, 1,8—2 кг сахара.

Свежие ягоды тщательно вымыть, хорошо просушить, рассыпав в один слой. Тщательно размять ягоды деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром, оставить на несколько часов, затем подогреть, помешивая на слабом огне (при температуре не более 70°С) до полного растворения сахара. Разложить в банки в горячем виде. Сверху засыпать сахаром. Завязать пергаментом или закрыть полиэтиленовыми крышками.

315. Черника с сахаром

1 кг черники, 1 кг сахара.

Свежие, зрелые, промытые и высушенные ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром, оставить на солнечном подоконнике на 12—14 дней. По мере оседания ягод банки дополнить ягодами и сахаром. Хранить в холодном месте.

316. Сок черничный

1 кг черники, 100—150 г сахара.

Из ягод извлечь сок, перелить в стеклянную бутыль и поставить в [illegible] место на несколько часов, затем с помощью [illegible] снять с осадка. Сок подогреть, добавить по [illegible] довести до кипения, сразу разлить в подготовленную посуду и укупорить.

317. Сок черничный стерилизованный

1 кг чер[illegible] [illegible]—150 г сахара.

Из ягод извлечь [illegible] снять с осадка, подогреть, добавить по вкусу са[illegible] горячий сок в тару и стерилизовать в кипящей [illegible] полулитровые банки — 7 мин., литровые — 10, т[illegible]хлитровые — 20 мин.

318. Сок черничный с мякотью

800 г черники, 0,2 л сахарного сиропа 60%-ного.

Перебранные ягоды вымыть и размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Полученную массу подогреть до 65—70°С и протереть через сито. Приготовить сахарный сироп (на 1 кг сахара — 0,66 л воды). Черничное пюре смешать с горячим сахарным сиропом, подогреть, помешивая, до 60—65°С, разлить в банки и пастеризовать при 85°С: полулитровые — 25 мин., литровые — 30—35 мин.

319. Сироп из черники натуральный

1 кг черники, 0,8—2 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, высушить и уложить в банки или стеклянные бутыли, пересыпая сахаром. Поставить в темное место при температуре 22—25°С. Че-

рез 10—15 дней, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить их от сиропа с помощью дуршлага. Сироп вместе с нерастворившимся сахаром подогреть в эмалированной кастрюле на слабом огне до полного растворения сахара. Сироп разлить в бутылки или банки и укупорить. Хранить в темном месте.

320. Варенье из черники

1 кг черники, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сварить сироп. В кипящий сироп порциями опускать ягоды черники, кипятить 5—7 мин. и оставить на 8—10 ч. Затем поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить до готовности. Готовое варенье разлить в горячем виде в банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 7 мин., литровые — 10—12 мин.

321. Джем из черники

1 кг черники, 500 г сахара.

Подготовленные ягоды положить в варочный тазик или кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать. На слабом огне довести до кипения и варить до готовности. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

322. Повидло из черники

1 кг черники, 600 г сахара.

Подготовленные ягоды раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не уменьшится до 400 г. После этого порциями добавить сахар и варить до готовности.

323. Сушка черники

Ягоды, предназначенные для сушки, собирают в теплую и солнечную погоду. Сразу после сбора ягоды перебирают, удаляя поврежденные и раздавленные, а также различные примеси — листочки, плодоножки и др. Перебранные ягоды споласкивают в дуршлаге под стру-

ей воды, а затем обсушивают на ситах. Подготовленные ягоды раскладывают для сушки.

Чернику можно сушить на солнце и в различных сушилках. Искусственную сушку ведут сначала при температуре 40—45° С, а когда ягоды подвялятся, досушивают при 60—70° С. Во время сушки подносы с ягодами периодически потряхивают, чтобы перемешать ягоды и тем самым способствовать равномерной сушке ягод. Высушенные ягоды хранят в герметичной таре.

ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА

324. Компот из черноплодной рябины

Состав заливки: на 1 л воды — 400—700 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2—3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 мин., трехлитровые банки — 45—50 мин.

325. Компот сливовый с черноплодной рябиной

1 кг сливы, 200 г рябины.
Состав заливки: на 1 л воды — 300 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, замочить на 2—3 суток, периодически меняя воду. Сливу вымыть и вперемешку с рябиной уложить в банки. Залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 мин., трехлитровые — 45—50 мин.

326. Компот из черноплодной рябины и шиповника

500 г черноплодной рябины, 500 г шиповника.
Состав заливки: на 1 л воды — 600 г сахара.

Ягоды черноплодной рябины замочить на 2—3 суток. Шиповник вымыть, отрезать чашелистики и плодоножки, плоды разрезать. После этого шиповник тщательно промыть, чтобы смылись семена и волоски. Рябину и шиповник смешать и уложить в банки. Залить кипящим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 мин., трехлитровые — 45—50 мин.

327. Компот из яблок и черноплодной рябины

400 г черноплодной рябины, 1 кг яблок.

Состав заливки: на 1 л воды — 600—800 г сахара.

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2—3 мин. в кипящую воду или в холодный 0,01-процентный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вместе с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 мин., трехлитровые — 45—50 мин.

328. Компот из черноплодной рябины и малины

600—700 г ягод черноплодной рябины, 300—400 г ягод малины.

Состав заливки: на 1 л воды — 333—429 г сахара.

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1—3 мин. в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду.

Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения. Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые — 15 мин., литровые — 25, трехлитровые — 45—50 мин.

329. Компот-ассорти

700 г черноплодной рябины, по 100 г яблок, груш и слив.

Состав заливки: на 1 л воды — 333—429 г сахара.

Зрелые ягоды черноплодной рябины вымыть, бланшировать 1—3 мин. в кипящей воде и охладить в холодной воде. Яблоки и груши нарезать дольками, удалить сердцевину. Крупную сливу разрезать на половинки, мелкие использовать целиком. Яблоки и груши бланшировать в кипящей воде 5—7 мин., сливы — 3—4 мин., после чего охладить в холодной воде.

Подготовленные ягоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 25, трехлитровые — 45—50 мин.

330. Компот из черноплодной рябины способом горячего розлива

Способом горячего розлива можно готовить все вышеперечисленные компоты из черноплодной рябины (см. рецепты 321—326). Плоды и ягоды, уложенные в банки, залить кипящей водой по края горлышка и оставить на 5 мин. Так проделать еще 1—2 раза. Затем залить кипящей свежеприготовленной заливкой по края горлышка, сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

331. Сок [illegible] черноплодной рябины с мякотью

Ягоды [illegible] щитков, тщательно вымыть, бланшировать [illegible] спустить в кипящую воду на 2—3 мин. и затем [illegible] через сито. Полученный сок довести до [illegible], [illegible] 2—4 мин., сразу разлить и укупорить.

332. Сок из черноплодной рябины с сахаром

0,6 л сока черноплодной рябины, 0,4 л сахарного сиропа 35-процентного.

Сок черноплодной рябины (см. рецепт 328) смешать с кипящим сахарным сиропом, довести до кипения, кипятить 2—4 мин., разлить в банки и укупорить.

Для получения 35-процентного сиропа в 1 л воды растворяют 820 г сахара.

333. Сироп из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара.

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, подсушить, смешать с сахаром и уложить в банки. [illegible] ягоды осядут, банки дополнить. Через 2—3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое [illegible] процедить через дуршлаг. Ягоды отжать в ма[illegible] мешочке. Полученным сиропом заполнить бутылки или банки с ягодами и укупорить.

Такой сироп хранится в темном месте длит[illegible] время.

334. Варенье из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1,3—1,4 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды опустить на 3—5 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде, дать стечь и положить в варочный тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара сварить сироп. Кипящим сиропом залить ягоды, довести до кипения при помешивании, варить 3—5 мин., после чего отставить на 8—10 ч. Затем добавить оставшийся сахар, размешать и варить до готовности с небольшими перерывами.

335. Варенье из черноплодной рябины с яблоками

1 кг черноплодной рябины, 300 г яблок, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5—7 г лимонной кислоты, ванильный сахар или корица.

Ягоды черноплодной рябины опустить на 3—5 мин. в кипящую воду, вынуть и охладить в холодной воде, дать стечь воде и положить в варочный тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара приготовить сироп и залить им ягоды. Довести до кипения, кипятить 3—4 мин. и отставить. Через 8—10 ч довести до кипения, добавить сахар.

Яблоки нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины. Дольки опустить в кипящую воду на 8—10 мин., не доводя до разваривания. За 15—20 мин. до окончания варки рябины в варенье выложить яблоки и варить до готовности. Чтобы яблоки равномерно перемешались, потряхивать тазик время от времени круговыми движениями. Перед самым окончанием варки добавить в варенье лимонную кислоту и ванильный сахар или корицу.

336. Варенье из черноплодной рябины с грушами

1 кг черноплодной рябины, 300 г груш, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5—7 г лимонной кислоты, ванильный сахар или корица.

Готовить, как варенье из черноплодной рябины с яблоками (см. выше).

337. Джем из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1,2 кг сахара, 1½ стакана воды.

Ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и распарить под крышкой до полного размягчения. После этого рябину протереть через частое сито. Полученное пюре положить в варочный тазик или кастрюлю, добавить сахар и варить до готовности.

338. Сушка черноплодной рябины

Хорошо вызревшие ягоды отделяют от щитков, тщательно моют и раскладывают на ситах слоем 2—3 см. Начинают сушку при температуре 40—45°С, а заканчивают при 60°С. Высушенные ягоды при сжимании в кулаке не должны выделять сок. Хранят в герметичной таре. Высушенные ягоды теряют излишнюю терпкость, сохраняя лечебные свойства.

ЯБЛОКИ

339. Компот из яблок летних сортов

Состав заливки: на 1 л воды — 200—300 г сахара.

Мелкие яблоки консервировать целиком, средние и крупные разрезать на половинки или дольки. У разрезанных яблок удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду (на 1 л воды — 3 г лимонной кислоты или 1 чайная ложка соли). Перед укладыванием в банки яблоки промыть холодной водой. Подготовленные яблоки уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6—8 ч. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 15 мин., двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

340. Компот из яблок осенних и зимних сортов

Состав заливки: на 1 л воды — 250—550 г сахара.

Кислые и кисло-сладкие не совсем созревшие круп-

ные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду. Подготовленные яблоки опустить на 6—7 мин. в горячую воду (85°С), после чего сразу охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики. Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа. Уложенные плоды залить горячим (90—95°С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 20—25 мин., трехлитровые — 30—35 мин.

341. Компот из яблок ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды — 250—300 г сахара.

Яблоки с тонкой кожицей и нежной мякотью, быстро разваривающиеся при бланшировании или стерилизации, подготовить как обычно. Целыми или нарезанными яблоками заполнить банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края горлышка. Через 3 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки и выдержать еще 3 мин. Затем сироп вновь слить, довести до кипения и залить яблоки так, чтобы часть сиропа слегка пролилась через края горлышка. Банки сразу закатать крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

342. Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2—3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90—95°С, залить в банки и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 15 мин., двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин.

343. Компот из яблок в ягодном соке

Готовить, как компот из яблок в яблочном соке (см. рецепт 339). Для заливки использовать свежеприготовленный сок из вишни, черной или красной смородины.

344. Компот из яблок с ревенем

1 кг яблок, 200 г ревеня.

Состав заливки: на 1 л воды — 200—400 г сахара.

Для приготовления этого компота берут яблоки летних сортов и соответственно готовят их (см. рецепт 336). Очистить черешки листьев ревеня, снять кожицу, нарезать черешки кусочками длиной 3—4 см. Смешать яблоки с ревенем и уложить в банки по плечики. Готовить, как компот из летних яблок (см. рецепт 336).

345. Компот из яблок с земляникой

1 [illegible], 350 г земляники.

Состав [illegible] 1 л воды — 200—300 г сахара.

Для при[illegible]го компота берут сладкие яблоки летних [illegible]упные плотные ягоды земляники.

Яблоки и [illegible]отовить как обычно и вперемешку у[illegible] по плечики. Готовить, как компот из яблок летних сортов (см. рецепт 336).

346. Компот-ассорти

1 кг яблок, 400 г слив, 200 г груш.

Состав заливки: на 1 л воды — 200—400 г сахара.

Яблоки очистить и нарезать дольками. Груши очистить и разрезать на половинки. Сливы использовать целиком или разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки по плечики так, чтобы банки имели нарядный вид. Залить плоды горячим сиропом и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 15 мин., двухлитровые — 25, трехлитровые — 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

347. Пюре из яблок

Свежие здоровые яблоки вымыть, нарезать дольками и вместе с семенами распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Когда яблоки разварятся, массу протереть через сито, разложить в банки и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 25 мин., двухлитровые — 40, трехлитровые — 50 мин.

348. Пюре яблочно-земляничное (или яблочно-малиновое)

800 г яблочного пюре, 200 г земляничного пюре (или малинового).

Приготовленное яблочное и земляничное пюре смешать, подогреть, разложить в банки и пастеризовать при 85°С: литровые — 25 мин., двухлитровые — 40, трехлитровые — 50 мин.

349. Яблоки натуральные

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 3—5 мин. опустить в горячую (85—90°С) воду, затем охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики. Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 20 мин., двухлитровые — 30, трехлитровые — 55 мин.

350. Стружка из яблок по-словацки

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать стружкой на терке. Стружку сразу уложить в банки, уплотнить. На литровую банку можно добавить 50—100 г сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20 мин., литровые — 30 мин.

Яблочную стружку используют для слоеных пирогов.

351. Сок яблочный, 1-й способ

Для приготовления сока берут культурные и дикорастущие зрелые яблоки без гнилей. Слабокислые яблоки перерабатывают на сок только вместе с кислыми яблоками. Перезревшие, а также снятые с хранения яблоки малопригодны для приготовления сока.

Яблоки тщательно вымыть, вырезать порченые части, пропустить через шинковку или овощерезку. Измельченные яблоки быстро прессовать, подогреть до 80°С и сразу охладить до комнатной температуры. Для этого ведро с соком поставить в бак с холодной водой. Через 2 ч сок с помощью сифона снять с осадка или фильтровать через мешочный фильтр.

Затем подогреть этот сок до 95°С, разлить в горячие банки или бутылки и немедленно закатать крышками или закрыть пробками. Посуду с соком положить на бок и накрыть одеялом до полного остывания. Если бутылку закрыть пробками, после остывания залить их парафином, воском или сургучом.

Сок можно консервировать и способом пастеризации. Подогреть сок до 85°С и разлить в бутылки, не доливая до верха 2 см (а в банки — 1,5 см). Пастеризовать при 85°С: полулитровые банки и бутылки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

352. Сок яблочный. 2-й способ.

При изготовлении осветленного яблочного сока (см. рецепт 341) [illegible] количество пектиновых веществ.

Гораздо [illegible] при целом ряде болезней неосвет[illegible] сок.

Отжатый [illegible] пастеризовать при 85°С: полулитровые [illegible] — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

353. Сок яблочно-смородиновый

0,65 л яблочного сока, 0,35 л сока черной или красной смородины, 150 г сахара.

Свежеотжатые яблочный сок и сок из черной или красной смородины смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 85°С, разлить в бутылки или банки и пастеризовать при 85°С: полулитровые бутылки и банки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 30 мин.

354. Сок яблочно-вишневый

0,65 л яблочного сока, 0,35 л вишневого сока, 150 г сахара.

Свежеотжатые яблочный и вишневый соки смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 85°С, разлить в тару и пастеризовать при 85°С: полулитровые бутылки и банки — 20 мин., трехлитровые — 30 мин.

355. Пюре из печеных яблок

1 кг яблок, 50—150 г сахара.

Яблоки испечь в духовке до готовности, очистить от подгоревшей кожицы и протереть через частое сито. Подогреть яблочную массу, добавить по вкусу сахар, разлить в банки и пастеризовать при 85°С: литровые банки — 25 мин., двухлитровые — 40, трехлитровые — 50 мин.

356. Варенье яблочное

1 кг яблок, 1,2—1,3 кг сахара.

Яблоки имеют плотную мякоть, поэтому варенье из них готовят методом многократной варки. При варке в один прием плоды не провариваются, сироп быстро густеет, варенье получается нестойкое и неудовлетворительное по вкусу и внешнему виду. Плоды сортируют по качеству и степени зрелости, удаляя недозрелые и перезрелые, мятые и гнилые.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Очищенные яблоки нарезать дольками толщиной около 2 см, бланшировать, опустив в кипящую воду на 3—15 мин. (в зависимости от плотности мякоти). Яблоки должны размягчиться на всю толщину долек. Затем быстро охладить яблоки в холодной воде и отделить разварившиеся и недоваренные (белого цвета) дольки (их используют для приготовления киселя или желе). Яблоки с рыхлой мякотью, например антоновку, перед бланшированием рекомендуется 5 мин. выдержать в насыщенном растворе питьевой соды. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, до бланширования и после него поместить их в подсоленную или подкисленную воду (1 чайная ложка соли или 3 г лимонной кислоты на 1 л воды), но не более чем на 1 ч.

Приготовить сироп на воде, оставшейся после бланширования. Для этого 600—700 г сахара растворить в 1½ стакана воды. Яблоки залить кипящим сиропом и выдержать 3—4 ч, после чего поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 5—7 мин. и отставить на 6—8 ч. Еще раз довести до кипения, добавить оставшийся сахар в виде сиропа (600 г сахара на 1 стакан воды) и вновь отставить. Эти опе-

рации повторить еще 1—2 раза. Последний раз варить до готовности. К малокислым яблокам во время второй или третьей варки прибавить 2—3 г лимонной кислоты.

357. Варенье яблочное по-болгарски

1 кг яблок, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 2—3 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара, лимонная цедра с 1—2 лимонов.

Приготовить сахарный сироп и уварить до образования густых капель. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками и положить в сироп. Варить 30 мин. Перед окончанием варки добавить лимонную цедру и щепотку ванильного сахара. Чем варенье гуще, тем оно лучше. Хорошо сваренное варенье совершенно светлое.

358. Варенье из райских яблок

1 кг яблок, [illegible] сахара, 3 стакана воды.

Отобрать яблоки [illegible] величины и степени зрелости, тщательно вымыть, [illegible] бланшировать на 1—3 мин. в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде. Плоды часто наколоть заостренной деревянной палочкой и опустить в кипящий сироп. Оставить на 6—8 ч, а затем варить в 2—3 приема на слабом огне. После каждой варки в течение 10—12 мин., считая от момента закипания, варенье отставлять на 1—2 ч. Варенье считается готовым, когда яблоки станут прозрачными, а сироп начнет покрываться слегка морщинистой пленкой.

359. Варенье-желе

1 кг яблок, 400 г сахара, 2½ стакана воды.

Яблоки нарезать дольками, переложить в кастрюлю и залить 2 1/2 стакана воды. Варить на слабом огне под крышкой 20—30 мин. Затем яблоки откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. В отвар положить сахар и варить на слабом огне до готовности (если при сливании с ложечки капля остывает и удерживается на ложке, то варенье-желе готово). Хранить, как обычное варенье.

360. Варенье яблочное с черноплодной рябиной

1 кг яблок, 100 г черноплодной рябины, 750 г сахара, 1½ стакана воды.

Сладкие яблоки очистить и нарезать дольками. Рябину тщательно вымыть и отделить от щитков. Яблоки бланшировать в кипящей воде 3—15 мин. в зависимости от плотности мякоти (см. рецепт 353). Подготовленные яблоки и рябину положить в кипящий сироп, кипятить 3—5 мин. и отставить на 6—8 ч. Так проделать еще 2—3 раза. Последний раз варить до готовности.

361. Джем яблочный

1 кг яблок, 1,2 кг сахара.

Джем рекомендуется готовить из кислых яблок. Яблоки с тонкой кожицей (Белый налив, Папировка, Антоновка обыкновенная и др.) варят с кожицей.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками и варить 10—15 мин в небольшом количестве воды (1/2 стакана на 1 кг яблок), затем добавить сахар. Варить джем в один прием, постепенно усиливая огонь. Огонь усилить, когда масса закипит и сахар растворится. Все время мешать, снимая пену. Продолжительность варки с момента закипания массы не должна превышать 20—30 мин. Джем считается готовым, когда горячая капля сразу загустевает на холодном блюдечке. Готовый джем фасовать в горячем виде и пастеризовать при 95—100°С 15—20 мин.

362. Повидло яблочное

1 кг яблок, 700—800 г сахара, 1 стакан воды.

Яблоки вымыть и нарезать дольками, не очищая. Залить водой и варить 10—20 мин. до размягчения. Протереть через сито или дуршлаг. Довести пюре до кипения, добавить сахар и варить до готовности в один прием. Горячее повидло разложить в банки.

363. Повидло яблочно-брусничное

1 кг яблочного пюре, 1 кг брусничного пюре, 200—300 г сахара.

Приготовить яблочное и брусничное пюре. Яблочное пюре подогреть и варить 5—7 мин. на слабом огне, затем добавить брусничное пюре и варить до готовности. Сахар добавить перед окончанием варки.

364. Яблоки маринованные

Состав заливки: на 1 л воды — 600—800 г сахара, 60—70 мл столового уксуса.

На литровую банку — 0,3—0,6 г корицы, 5—8 бутонов гвоздики, по 5—8 горошин душистого перца.

Для маринования лучше брать сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде легко развариваются.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы и в зависимости от величины разрезать на 4—8 частей, удаляя сердцевину. Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (3—5 г лимонной кислоты или 40—60 мл столового уксуса на 1 л воды). В этом же растворе бланшировать яблоки 3—8 мин., а затем охладить в холодной воде, после чего сразу уложить в банки. Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки. В этом случае количество сахара уменьшить вдвое. Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 15 мин., литровые — 20, трехлитровые — 25 мин.

365. Райские яблоки маринованные

Состав заливки: на 1 л воды — 0,2 л столового уксуса, 600—800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2—4 мин. в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при 90°С: полулитровые банки — 20 мин., литровые — 25, трехлитровые — 30 мин.

366. Яблоки моченые кислые

Состав заливки: на 10 л воды — 120 г сахара и 120 г соли.

Плоды неокрашенных сортов залить в банках рас-

солом и закупорить полиэтиленовыми крышками. Такие яблоки удобнее всего готовить в трехлитровых банках.

Получаются плоды твердые и острые, которые используют в салатах.

367. Сушка яблок кружочками

Для сушки годятся яблоки различных сортов. Лучше использовать для сушки яблоки, которые быстро не темнеют после очистки (например, антоновка). Часто для этой цели используют падалицу. Яблоки тщательно моют подкисленной уксусом водой, чтобы смыть загрязнения и остатки ядохимикатов, применяемых для борьбы с садовыми вредителями. Затем очищают несъедобные части, в том числе и кожицу. Яблоки ранних сортов сушат с кожицей. Сердцевину лучше вынимать специально изготовленной из жести трубкой или заостренной ложечкой. Подготовленные яблоки режут поперек кружочками толщиной 4—7 мм. Чтобы нарезанные яблоки не темнели при сушке из-за действия окислительных ферментов, их сразу же погружают в холодную подсоленную (10—15 г соли на 1 л воды) или подкисленную (2—5 г лимонной или виннокаменной кислоты на 1 л воды) воду.

Для частичного разрушения ферментов и ускорения процесса сушки можно бланшировать нарезанные яблоки в течение нескольких минут в кипящей воде, а потом сразу же остудить в холодной. Вместо бланширования можно нарезанные яблоки выдержать в течение 10 мин. на сите или дуршлаге в парах кипящей воды, а затем остудить в холодной воде. Подготовленные таким образом яблоки быстрее сохнут.

Нарезанные яблоки раскладывают на ситах или подносах в один слой. Начинают сушить при температуре от 70—75 до 80—85°С. Когда испарится примерно 2/3 воды, температуру снижают до 50—55°С. Весь процесс сушки длится 6—10 ч. Правильно высушенные яблоки имеют желтовато-коричневый цвет, при сжатии не ломаются и не выделяют сок, содержат примерно 20% влаги.

368. Сушка яблок на солнце

Для сушки на солнце обычно используют яблоки летних сортов. В это время солнце дает еще достаточно тепла. Нарезанные яблоки нанизывают на нитку или на палочки и вешают на солнечном месте под крышей. Можно сушить также на частых ситах, прикрытых марлей. Ежедневно яблоки переворачивают. Процесс сушки на солнце длится от 3 до 6 дней. Сушье, приготовленное из яблок, высушенных на солнце, темнее, чем при искусственной сушке.

МАССА (в граммах) и МЕРА НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

	Стакан 250 мл	Стакан 200 мл	Ст. ложка 18 мл	Чайная ложка 5 мл	1 шт.
Сахарный песок	200	160	25	8	—
Сахар-рафинад быстрорастворимый		—	—	—	6
Сахар-рафинад прессованный	—	—	—	—	7,5
Соль	325	250	30	10	—
Уксус	250	200	15	5	—
Растительное масло	210		20	5	—
Томат-паста	—	—	30	10	
Томат-пюре	220	—	25	8	—
Орехи (ядро)	165	130	30	—	—
Перец черный молотый	—	—	—	5	—
Мед натуральный	—	—	30	9	—
Варенье	—	—	15	20	—
Джем	—	—	10	15	—
Повидло	—	—	36	12	—
Сок фруктовый	250	200	18	5	—

СОДЕРЖАНИЕ

Часть I

Часть II

Для записи

Для записи

К $\frac{3404000}{М\ 128(}$

ISBN 5-7

Редактор Э. С. Грегер. Художественный редактор А. М. Гаранин
Технический редактор В. П. Молодкина. Корректор Н. А. Малыгина
Подписано в печать 16.05.91. Формат 84×108 1/32. Печать высокая
Усл. печ. л. 7,56. Уч.-изд. л. 6,66. Тираж 50 000. Заказ № 509
Цена 5 руб. РИО КРППО. 167610, г. Сыктывкар, ул. Карла
Маркса, 229.
Головное предприятие Коми республиканского полиграфического
производственного объединения. 167610, г. Сыктывкар, ул. Пер-
майская, 70.

Издание осуществляется по заказу
Головного предприятия Коми республиканского
полиграфического производственного объединения

К $\frac{3404000000 — 056}{М 128(03) — 91}$ без объявл.— 91 м

ISBN 5-7555-0369-9

5 р.